TRISTAR

- EN *Instruction manual*
- NL *Gebruiksaanwijzing*
- FR *Mode d'emploi*
- DE *Bedienungsanleitung*
- ES *Manual de usuario*
- PT *Manual de utilizador*
- PL *Instrukcja obsługi*
- IT *Manuale utente*
- SV *Användare*

OV-1421

EN

Dear customer,

Congratulations and thank you for purchasing this high quality product. Please read the instruction manual carefully so that you will be able to make the best possible use of the appliance. This manual includes all the necessary instructions and advice for using, cleaning and maintaining the appliance. If you follow these instructions you will be guaranteed of an excellent result, it saves you time and will avoid problems. We hope you will have a great deal of pleasure from using this appliance.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Read all instructions before use.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or appliance in water or any other liquid.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow the device to cool before putting on or taking off parts. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries and invalidate any warranty you may have.
- Do not use outdoors, or on or near direct heat sources.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces or come into contact with the hot parts or allow the product to be situated underneath or close to curtains, window coverings etc.
- This appliance is for household use only and only for the purpose it is made for.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- This appliance is an attended appliance, and as such should never be left ON or whilst hot without adult supervision.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This device is not intended for use with an external timer or a remote control system.
- **Note:** To avoid danger by the accidental resetting thermal protection, the device may not be powered through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit and is turned regularly by the subject.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

PARTS DESCRIPTION

1. Glass door
2. Temperature control button
3. Indicator light
4. Heating position button
5. Time control button
6. Grid
7. Baking tray
8. Handle

BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging of the device.
- Check if the voltage of the appliance corresponds to the main voltage of your home. Rated voltage : AC220-240V 50Hz.
- Wash before using the device for the first time all loose parts in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly below. These parts are also dishwasher safe.
- Always place the unit on a flat stable surface and ensure at least 30 cm. free space around the unit.
- This device is not suitable for outdoor installation or use.
- Place the device on a safe place. Not too close to a wall, the wall can burn or discolour. Please make sure that curtains or something similar does not make contact with the device.
- Do not put anything between the bottom of the device and the surface on which you place the device in order to prevent it will burn.
- Food like bread, pizza and meat that remains in the oven too long can burn. Prevent this by checking the food regulary.
- Never heat food in jars or cans directly in the oven, the heat could explode and cause injuries.
- Always use oven-proof bowls and plates.
- The oven may at first use spread some smell and smoke; this is normal. Use the device in a well ventilated area.

Caution!

The exterior of the device is hot. Avoid any physical contact, as it can seriously injure you. Always use the handle on the glass door (no. 2) to open the oven.

EN

USE OF ACCESSORIES

- Use the grid (no. 6) to prepare dry foods such as bread and pizza.
- The baking tray (no. 7) is suitable for cooking food that is producing fat, such as meat and chicken dishes.
- The baking tray (no. 7) can also be placed under the grid (no. 5) to absorb fat.

USE

- Use the temperature control button (no. 2) to set the desired temperature depending on the dish.
- Use the heating position button (no. 4) to set the desired heating mode. Below schedule gives an explanation of the various settings.
- Set the time control button (no. 5) on 10 minutes and preheat the oven, the red indicator light (no. 3) turns off when the device had reached the setting time.
- The device is preheated and ready for use.

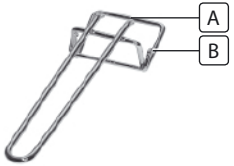
Heating position button (no. 4)

OFF	Switch off the oven
	Only the top heating element is switched on.
	Only the lower heating element is switched on.
	The top and lower heating element are switched on.

- Place the grid (no. 6), the baking tray (no. 7) or both in the oven.
- These can be set in three positions.
- On the inside of the oven are three conductors.
- Use the temperature control button (no. 2) to set the desired temperature, for the time setting use the time control button (no. 5), depending on the dish to prepare.
- Select the desired heating position by switching the heating position button (no. 4).The maximum time setting is 60 minutes, the minimum time setting is 2 minutes.
- The maximum temperature setting is 250°C, the minimum temperature setting 100°C.
- The red indicator light illuminates. When the device has reached the setting time, the indicator light turns off and the device gives a beep signal.
- Always use the provided handle (no. 8) to take the grid or the baking tray out of the oven.

A For use with the baking tray (no. 7)
Clip upper terminal of the handle on top of the baking tray (no. 7).

B For use with the grid (no. 6)
Clip lower terminal of the handle on top of the grid (no. 6).



CLEANING THE UNIT

- Remove the plug from the outlet and let the device cool down.
- Wash all parts in warm soapy water.
- Rinse and dry thoroughly.
- These parts are also dishwasher safe.
- Clean the exterior with a damp cloth.
- Clean the inside of the device with a mild detergent or dedicated oven cleaner.
- Never use harsh and abrasive cleaners, scouring pad or steel wool, which damages the device.
- Never immerse the device in water or other liquid. Do not place the device in the dishwasher to clean.
- If the inside of the oven is contaminated, boil and bake process can take longer time than normal.

COOKING TIPS

- Your oven is extremely suitable to prepare wonderful dishes. In the chart beside you will find some tips on preparation time and the oven temperature settings for different dishes.
- The indicated temperatures and times are indicative only.
- The baking results vary depending on the recipes, the dishes and the ingredients used.
- For the exact cooking time of your recipe, please refer to the packaging, if the preparation time is mentioned.

Heating position:

Recipe	Amount	Temp. °C	Time	Position
Fresh pizza	400 g	200 °C	25 min.	3
Salted cake	600 g	200 °C	35 min.	3
Frozen pizza	450 g	220 °C	15 min.	3
Lasagne	1500 g	200 °C	40 min.	3
Whole chicken	1500 g	220 °C	90 min.	3
Meatballs	1000 g	200 °C	60 min.	3
Aubergines with cheese	1700 g	200 °C	30 min.	1
Grilled meat	1000 g	220 °C	20 min	1
Scallopped potatoes	1500 g	200 °C	40 min.	1
Apple pie	1000 g	190 °C	90 min.	3
Pistolet	500 g	220 °C	10 min.	3
Trout in a package	800 g	190 °C	40 min.	2

Add to the cooking time approximately 10 minutes for the pre-heating of the oven.

EN

GUARANTEE

- The device supplied by our company is covered by 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt).
- During the life of the guarantee any fault of the device or its accessories to material or manufacturing defects will be eliminated free of charge by repairing or, at our discretion, by replacing it. The guarantee services do not entail an extension of the life of the guarantee nor do they give rise to any right to a new guarantee!
- Proof of the guarantee is provided by the proof of purchase. Without proof of purchase no free replacement or repair will be carried out.
- If you wish to make a claim under the guarantee please return the entire machine in the original packaging to your dealer together with the receipt.
- Damage to accessories does not mean automatic free replacement of the whole machine. In such cases please contact our hotline. Broken glass or breakage of plastic parts are always subject to a charge.
- Defects to consumables or parts subject to wearing , as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the guarantee and hence are to be paid!
- The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.
- After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair service against the payment of the ensuing costs

487

GUIDELINES FOR PROTECTION OF THE ENVIRONMENT

This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its useful life, but must be disposed of at a central point for recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection

Packaging

The packaging is 100% recyclable, return the packaging separated.

Product

This device is equipped with a mark according to European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that the product correctly as waste is processed, it helps you may have adverse consequences for the environment and human health.

EC declaration of conformity

This device is designed, manufactured and marketed in accordance with the safety objectives of the Low Voltage Directive "No 2006/95/EC, the protection requirements of the EMC Directive 2004/108/EC "Electromagnetic Compatibility" and the requirement of Directive 93/68/EEC.

Geachte klant,

Gefeliciteerd met de aankoop van dit kwaliteitsproduct. Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door zodat u optimaal gebruik kunt maken van dit apparaat. In deze handleiding vindt u alle benodigde aanwijzingen en adviezen voor het gebruik, schoonmaak en onderhoud van het apparaat. Als u deze aanwijzingen volgt, hebt u altijd een uitstekend resultaat, bespaart u tijd en kunt u problemen voorkomen. Wij hopen dat u dit apparaat met plezier zult gebruiken.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Lees alle instructies voor gebruik.
- Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik handvatten of knoppen.
- Om u te beschermen tegen een elektrische schok; snoer, stekker of het apparaat niet onderdompelen in water of een andere vloeistof.
- Haal de stekker uit het stopcontact indien het apparaat niet in gebruik is of voor reiniging.
- Laat het apparaat afkoelen alvorens onderdelen te verwijderen of te monteren.
- Het apparaat niet gebruiken met een beschadigd snoer of stekker of indien het toestel beschadigd is op enigerlei wijze.
- Het gebruik van accessoires die niet zijn aanbevolen door de fabrikant van het apparaat kan schade veroorzaken en beëindigt iedere garantie die u heeft.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis of op of in de buurt van directe warmtebronnen.
- Laat het snoer niet over de rand van de tafel hangen tegen hete oppervlakken of in contact komen met het apparaat. Plaats het product niet onder of dicht bij de gordijnen, raambekleding enz.
- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.
- Het apparaat moet worden geplaatst op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt onder toezicht van volwassenen.
- Dit apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden door personen (waaronder kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen m.b.t. het gebruik van dit apparaat door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Om kinderen te beschermen tegen de gevaren van elektrische apparatuur mag u ze nooit zonder toezicht bij het apparaat laten. Selecteer daarom een plek voor uw apparaat op dusdanige wijze dat kinderen er niet bij kunnen. Zorg ervoor dat de kabel niet naar beneden hangt.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningsysteem.
- **Let op:** om gevaar te voorkomen door het onbedoeld terugstellen van de thermische beveiliging mag dit apparaat niet gevoed worden via een extern schakelapparaat, zoals een timer, of aangesloten zijn op een circuit dat regelmatig uit en aangezet wordt door het voorwerp.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES VOOR LATERE RAADPLEGING

ONDERDELENBESCHRIJVING

1. Glazen deur
2. Thermostaat
3. Powerindicatielampje
4. Standenschakelaar
5. Tijdschakelaar
6. Rooster
7. Bakblik
8. Handvat

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingen van het apparaat.
- Controleer of de spanning van het apparaat overeenkomt met de netspanning van uw huis. Voltage 220V-240V 50Hz.
- Was voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt alle los meegeleverde onderdelen in een warm sopje. Spoel ze hierna af en droog ze grondig. Deze delen zijn tevens vaatwasmachinebestendig.
- Plaats het apparaat altijd op een vlakke stabiele ondergrond en zorg voor minimaal 30 cm. vrije ruimte rondom het apparaat.
- Dit apparaat is niet geschikt voor inbouw of buitengebruik.
- Plaats het apparaat op een veilige plek. Niet te dicht bij een muur, de muur kan verbranden of verkleuren.
- Laat gordijnen of andere dergelijke stoffen niet in contact komen met het apparaat.
- Leg niets tussen de onderkant van het apparaat en het oppervlak waarop u het apparaat plaatst, om te voorkomen dat dit zal verbranden.
- Etenswaren zoals brood, pizza en vlees die te lang in de oven worden gebakken, kunnen gaan branden. Dit kan voorkomen worden door regelmatig de etenswaren in de oven te controleren en deze niet te lang in de ingeschakelde oven te laten.
- Verwarm etenswaren in potten of blikken nooit direct in de oven, deze kunnen door de hitte exploderen en verwondingen veroorzaken.
- Gebruik altijd ovenbestendige schalen en borden.
- De oven kan bij het eerste gebruik wat geur en rook verspreiden; dit is normaal, gebruik het apparaat daarom in een goed geventileerde ruimte.

Let op!
De buitenkant van het apparaat wordt heet. Vermijd ieder lichamelijk contact, u kunt zich ernstig verwonden. Gebruik altijd de handgreep op de glazen deur (nr. 1) om de oven te openen.

GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES

- Gebruik het rooster (nr. 6) voor het bereiden van droge etenswaren, zoals brood en pizza.
- Het bakblik (nr. 7) is geschikt voor het bereiden van etenswaren waarbij vet vrijkomt, zoals vlees- en kipgerechten.
- Het bakblik (nr. 7) kan ook onder het rooster (nr. 6) geplaatst worden om eventuele vrijkomende vetten van bijvoorbeeld een pizza op te vangen.

GEBRUIK

- Selecteer met de thermostaat (nr. 2) de gewenste temperatuur, afhankelijk van het te bereiden gerecht.
- Selecteer met de standenschakelaar (nr. 4) de gewenste verwarmingsstand. Zie onderstaand schema.
- Stel de tijdschakelaar (nr. 5) in op 10 minuten en verwarm de oven voor, het rode indicatielampje (nr. 3) licht op en dooft weer zodra de tijd verstreken is en de oven voorverwarmd is.
- Het apparaat is klaar voor gebruik.

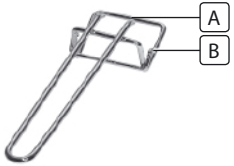
De standenschakelaar (nr. 4)

OFF	Uitschakelen van de oven
	Alleen het bovenste verwarmingselement is ingeschakeld
	Alleen het onderste verwarmingselement is ingeschakeld.
	Het bovenste en het onderste verwarmingselement zijn beide ingeschakeld.

- Plaats het rooster (nr. 6), het bakblik (nr. 7) of beiden in de oven. Hiervoor zijn aan de binnenzijde van de oven drie geleiders te vinden.
- Kies de gewenste geleider.
- Selecteer met de thermostaat (nr. 2) de gewenste temperatuur, met de standenschakelaar (nr. 4) de gewenste verwarmingsstand en met de tijdschakelaar (nr. 5) de baktijd, afhankelijk van het te bereiden gerecht.
- De maximale tijdsinstelling is 60 minuten, de minimale tijdsinstelling is 2 minuten.
- De maximale temperatuur is 250°C, de minimale temperatuur is 100°C.
- Het rode indicatielampje licht op.
- Als de baktijd verstreken is, dooft het indicatielampje en klinkt er een geluidssignaal.
- Gebruik altijd het meegeleverde handvat (nr. 8) om het rooster of het bakblik uit de oven te halen.

A Voor het gebruik met het bakblik (nr. 7)
Bovenste klem van het handvat aan de bovenzijde van het bakblik (nr. 7) klemmen.

B Voor het gebruik met het rooster (nr. 6)
Onderste klem van het handvat aan de bovenzijde van het rooster (nr. 6) klemmen.



SCHOONMAKEN VAN HET APPARAAT

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat goed afkoelen.
- Was alle los meegeleverde onderdelen in een warm sopje.
- Spoel ze hierna af en droog ze grondig.
- Deze delen zijn tevens vaatwasmachinebestendig.
- De buitenkant reinigen met een vochtige doek.
- De binnenkant van het apparaat reinigen met een mild schoonmaakmiddel of speciaal daarvoor bestemde ovenreiniger.
- Gebruik nooit agressieve en schurende schoonmaakmiddelen, een schuurspons of staalwol; dit beschadigt het apparaat.
- Dompel het apparaat niet onder in water of in een andere vloeistof. Het apparaat niet in de vaatwasmachine plaatsen om te reinigen.
- Indien de binnenkant van de oven vervuild is, kan het bak- en kookproces langer duren dan normaal

BAKTIPS

- Uw oven is uitermate geschikt om de meest fantastische gerechten mee te bereiden. In het onderstaande schema treft u enkele tips over de bereidingstijd, temperatuur en de oveninstelling voor verschillende gerechten.
- De aangegeven temperaturen en tijden zijn slechts een indicatie.
- De bakresultaten variëren afhankelijk van de recepten, de gebruikte schalen en de ingrediënten.
- Voor de exacte bereidingstijd van uw recept verwijzen wij u naar de verpakking, mits hierop de bereidingstijd vermeld staat.

Ovenstanden:

NL

Recept	Hoeveelheid	Temp. °C	Bereidingstijd	Ovenstand
Verse pizza	400 g	200 °C	25 min.	3
Gezouten taart	600 g	200 °C	35 min.	3
Diepgevroren pizza	450 g	220 °C	15 min.	3
Lasagne	1500 g	200 °C	40 min.	3
Hele kip	1500 g	220 °C	90 min.	3
Gehaktballen	1000 g	200 °C	60 min.	3
Aubergines met kaas	1700 g	200 °C	30 min.	1
Gegrild vlees	1000 g	220 °C	20 min	1
Gegratineerde aardappelen	1500 g	200 °C	40 min.	1
Appeltaart	1000 g	190 °C	90 min.	3
Pistoletje	500 g	220 °C	8-10 min.	3
Forel in een pakketje	800 g	190 °C	40 min.	2

Voeg aan de bereidingstijd circa 10 minuten toe voor de voorverwarming van de oven.

GARANTIE

- Bij schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing, vervalt het recht op garantie! Voor vervolgschade die hieruit ontstaat is Tristar niet aansprakelijk.
- Voor materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsvoorschriften is Tristar niet aansprakelijk. In dergelijke gevallen vervalt elke aanspraak op garantie.
- Anders dan het schoonmaken, zoals genoemd in deze handleiding, is aan dit apparaat geen onderhoud noodzakelijk.
- Indien er reparaties moeten worden uitgevoerd, mag dit uitsluitend door een geautoriseerd bedrijf gebeuren.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor HUISHOUDELIJK gebruik en niet voor commercieel of industrieel gebruik.
- Het product mag niet worden gewijzigd of veranderd.
- Indien zich problemen zouden voordoen gedurende 2 jaar na aankoopdatum welke gedekt zijn door de fabrieksgarantie, zal Tristar het apparaat repareren of vervangen.
- Uitsluitend materiaal- en/of fabricagefouten komen in aanmerking voor deze garantie.
- Tristar is niet verantwoordelijk voor schade:
  1) Ten gevolge van een val of ongeluk.
  2) Indien het apparaat technisch is gewijzigd door gebruiker of derden.
  3) Door oneigenlijk gebruik van het apparaat.
  4) Door normale gebruiksslijtage.
- Door eventuele reparatie wordt de oorspronkelijke garantieperiode van 2 jaar niet verlengd. Deze garantie is slechts geldig op Europees grondgebied. Deze garantie heft de gebruikersrechten volgens Europese richtlijn 1944/44CE niet op.
- Voor vragen of klachten kunt u zich melden bij uw verkooppunt.
- Bewaar altijd uw aankoopbewijs, zonder dit aankoopbewijs kunt u geen aanspraak maken op enige vorm van garantie.

AANWIJZINGEN TER BESCHERMING VAN HET MILIEU

Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, maar dient bij een speciaal inzamelpunt voor het hergebruik van elektrische en elektronische apparaten te worden aangeboden. Het symbool op artikel, gebruiksaanwijzing en verpakking attendeert u hierop. De gebruikte grondstoffen zijn geschikt voor hergebruik. Met het hergebruik van gebruikte apparaten of grondstoffen levert u een belangrijke bijdrage voor de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het bedoelde inzamelpunt.

Verpakking
Het verpakkingsmateriaal is 100% recyclebaar, lever het verpakkingsmateriaal gescheiden in.

Product
Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG Inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen.

EG-conformiteitsverklaring
Dit apparaat is ontworpen om in contact te komen met levensmiddelen en is ontworpen in overeenstemming met de EG-richtlijn 89/109/EEC
Dit apparaat is ontworpen, vervaardigd en in de handel gebracht in overeenstemming met: de veiligheidsdoeleinden van de "laagspanningsrichtlijn"nr. 2006/95/EC, de beschermingsvoorschriften van de EMC-richtlijn 2004/108/EC "Electromagnetische compatibiliteit" en de vereiste van richtlijn 93/68/EG.

Cher Client,

Félicitations et merci d'avoir acheté ce produit de haute qualité. Veillez à lire attentivement la notice d'emploi afin de profiter au mieux de l'utilisation de l'appareil. Cette notice d'emploi comporte toutes les consignes nécessaires et les recommandations pour utiliser, nettoyer et entretenir l'appareil. En respectant ces consignes, un excellent résultat vous sera garantit, qui vous économisera du temps et évitera des problèmes. Nous espérons que l'utilisation de cet appareil vous apportera beaucoup de plaisir.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lisez toutes les instructions avant utilisation.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes, servez-vous des poignées et des boutons.
- Pour vous protéger des risques d'électrocution, n'immergez ni le cordon d'alimentation ni l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Débranchez la prise lorsque vous ne vous en servez pas et avant de procéder au nettoyage. Laissez refroidir l'appareil avant d'en retirer ou d'y ajouter des éléments. N'utilisez jamais un appareil dont le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, ou bien après qu'il ai subit un dysfonctionnement ou ait été endommage d'une quelconque façon.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabriquant de l'appareil est susceptible de provoquer des blessures ainsi que l'annulation de la garantie dont vous bénéficiez.
- Ne pas utiliser à l'extérieur ou sur ou à proximité de sources de chaleur.
- Ne laissez pas le cordon pendre depuis le rebord d'une table ou d'un plan de travail, ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes ou avec les éléments de l'appareil qui chauffent durant l'utilisation. Ne placez pas l'appareil sous ou à proximité de rideaux ou des garnitures de fenêtres.
- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique dans le but pour lequel il a été prévu.
- L'appareil doit être placé sur une surface stable et plane.
- Cet appareil nécessite la présence constante d'un utilisateur adulte lorsqu'il est en marche ou qu'il est chaud.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) don't les capacities physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, oou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Afin de protéger les enfants des dangers des appareils électriques, ne les laissez jamais sans surveillance à proximité de l'appareil. En conséquence, lorsque vous choisissez l'emplacement de l'appareil, faites-le de telle manière que l'enfant n'aura pas accès à l'appareil. Vérifiez et assurez-vous que les câbles ne pendent pas.
- Pour plus de sécurité, il est conseillé de brancher l'appareil sur une prise de courant protégée par un disjoncteur différentiel de 30 mA dans la salle de bains. Demandez conseil à votre électricien.
- Cet appareil n'est pas destiné à fonctionner avec un dispositif de programmateur externe ou de télécommande à distance indépendante.
- **Avertissement :** Cet appareil ne doit pas fonctionner par le biais d'un dispositif d'opération externe, tel un programmateur, ou branché sur un circuit normalement allumé ou éteint par l'appareil, afin d'éviter le risque de réinitialisation imprévue de la coupure thermique.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR REFERENCE ULTERIEURE

DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS

1. Porte vitrée
2. Thermostat
3. Voyant lumineux
4. Bouton de position de cuisson
5. Bouton de minuterie
6. Grille
7. Plateau de cuisson
8. Poignée

PREMIÈRE UTILISATION

- Retirer tous les emballages présents dans et autour de l'appareil.
- Vérifier que la tension d'alimentation de l'appareil correspond à celui de votre domicile. Tension nominale : 220-240V AC 50Hz.
- Avant la première utilisation, nettoyer toutes les pièces détachées dans de l'eau chaude et savonneuse. Rincer et sécher précautionneusement. Ces pièces peuvent aussi être lavées au lave-vaisselle.
- Toujours placer l'appareil sur une surface plane et stable et laisser un espace libre de 30cm autour du four. Cet appareil n'est pas adapté pour une installation ou une utilisation en extérieur. Installez le four dans un endroit sûr. Pas trop près d'un mur car ce dernier pourrait se décolorer ou brûler. Assurez-vous que les rideaux ou autres matériaux du même genre ne soient pas en contact avec l'appareil. Ne rien mettre entre le fond du four et la surface sur lequel vous le positionnez, sans quoi la surface sur laquelle vous placez l'appareil risque de brûler.
- Les aliments, tels que pain, pizza et viande qui sont cuits trop longtemps dans le four peuvent brûler. Cela peut être évité en gardant les aliments sous surveillance régulière pendant la cuisson et en ne les laissant pas trop longtemps dans un four allumé. Ne jamais faire chauffer de nourriture dans un bol ou une boîte directement dans le four, la chaleur pouvant causer des explosions et entraîner des blessures. Toujours utiliser des plats et bols conçus pour aller au four.
- Le four peut émettre de la fumée ou une odeur particulière lors de sa première utilisation. Ceci est normal mais il est préférable de l'utiliser dans une pièce bien ventilée.

Attention!
L'extérieur du four est aussi chaud. Eviter tout contact physique sans quoi vous risquez de vous blesser gravement. Toujours utiliser la poignée de la porte en verre (no. 1) pour ouvrir le four.

UTILISATION DES ACCESSOIRES

- Utiliser la grille (no.6) pour préparer des aliments secs tels que pain ou pizza.
- Le plateau de cuisson (no. 7) est recommandé pour cuire des aliments qui perdent de la graisse, tels que les viandes ou les volailles.
- Le plateau de cuisson (no. 7) peut aussi être placé sous la grille (no. 6) pour recueillir les graisses.

UTILISATION

- Réglez la température souhaitée à l'aide du thermostat (no.2), en fonction du plat préparé.
- Sélectionnez le mode de cuisson souhaité à l'aide du bouton de contrôle de position de cuisson (no.4).
- Les divers réglages sont expliqués à la page suivante.
- Réglez le bouton de minuterie (no.5) sur 10 minutes et préchauffez le four.
- Le voyant lumineux rouge (no.3) s'allume puis s'éteint lorsque l'appareil a atteint le temps défini.
- L'appareil est prêt à être utilisé.

Bouton de position de cuisson (no.4)

ARRET Extinction du four

Seul l'élément de cuisson supérieur est allumé.

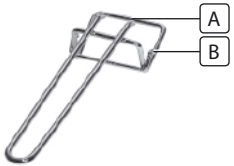
Seul l'élément de cuisson inférieur est allumé.

Les éléments de cuisson supérieur et inférieur sont tous les deux allumés.

- Placez la grille (no.6), le plateau de cuisson (no.7) ou les deux dans le four. Vous pouvez les placer dans trois positions.
- Trois conducteurs sont présents dans le four.
- A l'aide du thermostat (no.2), réglez la température souhaitée.
- Pour le réglage de la durée, utilisez le bouton de minuterie (no.5), en fonction du plat à préparer.
- Sélectionnez la position de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de position de cuisson (no.4).
- Le réglage maximal est de 60 minutes ; le réglage minimal est de 2 minutes.
- Le réglage de température maximal est de 250 °C ; le réglage de température minimal est de 100 °C.
- Le voyant lumineux rouge s'allume.
- Lorsque la durée définie est écoulée, le voyant lumineux s'éteint et l'appareil émet un signal audio.
- Utilisez toujours la poignée fournie (no.8) pour extraire la grille ou le plateau de cuisson du four.

A pour une utilisation avec le plateau de cuisson (no. 7)
gripper la partie supérieure de la poignée sur le dessus du plateau de cuisson (no. 7).

B pour une utilisation avec la grille (no. 6)
Fixez l'extrémité inférieure de la poignée sur le haut de la grille (no.6).



NETTOYER L'APPAREIL

- Retirer le cordon d'alimentation de l'appareil et le laisser refroidir.
- Nettoyer toutes les pièces dans de l'eau chaude et savonneuse.
- Rincer et sécher soigneusement.
- Ces pièces peuvent aussi aller au lave vaisselle.
- Nettoyer l'extérieur avec un linge humide.
- Nettoyer l'intérieur du four avec un produit doux ou spécial four.
- Ne jamais utiliser de nettoyants durs ou abrasifs, de tampons à récurer ou d'éponges acier qui risqueraient d'endommager l'appareil.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou quelque liquide que ce soit.
- Ne pas mettre le four au lave vaisselle.
- Si l'intérieur du four est sale, son fonctionnement peut s'en trouver affecté et les temps de cuisson peuvent être allongés.

CONSEILS DE CUISSON

- Votre four est parfaitement adapté à la préparation des plats les plus délicieux.
- Le tableau ci-dessous indique des conseils relatifs au temps de préparation, ainsi que les réglages de température du four pour divers plats.
- Les températures et durées mentionnées sont à des fins indicatives uniquement.
- Les résultats de cuisson varient en fonction des recettes, plats et ingrédients utilisés.
- Pour connaître la durée de cuisson exacte de votre recette, reportez-vous à l'emballage, si la durée de préparation y est mentionnée.

Position de cuisson:

Recette	Quantité	Temp. °C	Durée	Position
Pizza fraîche	400 g	200 °C	25 min.	3
Cake salé	600 g	200 °C	35 min.	3
Pizza surgelée	450 g	220 °C	15 min.	3
Lasagnes	1500 g	200 °C	40 min.	3
Poulet entier	1500 g	220 °C	90 min.	3
Boulettes de viande	1000 g	200 °C	60 min.	3
Aubergines au fromage	1700 g	200 °C	30 min.	1
Viande grillée	1000 g	220 °C	20 min	1
Pommes de terre émincées	1500 g	200 °C	40 min.	1
Tarte aux pommes	1000 g	190 °C	90 min.	3
Pain	500 g	220 °C	8-10 min.	3
Truite emballée	800 g	190 °C	40 min.	2

Ajoutez environ 10 minutes de préchauffage du four à la durée de cuisson.

GARANTIE

- L'appareil fourni par notre société est couvert par une garantie de 24 mois à compter de la date d'achat (reçu).
- Au cours de la période de garantie, tout défaut sur l'appareil ou ses accessoires et tout défaut de fabrication sera gratuitement réparé ou remplacé –à notre discrétion- Les interventions couvertes par la garantie ne prolongent pas la durée de la période de garantie et ne donnent droit à aucune nouvelle garantie !
- La preuve d'achat fait office de bon de garantie. Sans preuve d'achat aucun remplacement ou réparation gratuite ne sera effectué.
- Si vous désirez avoir recours à la garantie, veuillez renvoyer l'appareil dans son emballage d'origine chez votre détaillant, en y joignant votre preuve d'achat.
- Les dommages subits par les accessoires n'impliquent pas un remplacement automatique de l'ensemble de l'appareil. Dans un tel cas, veuillez contacter notre service d'assistance en ligne. Les éléments en verre ou en plastique qui sont cassés donnent toujours lieu à un échange.
- Les défauts concernant les consommables ou les éléments sujets à l'usure ainsi que le nettoyage, l'entretien ou le remplacement de ces éléments ne sont pas couverts par la garantie et sont donc à la charge du client !
- La garantie est annulée si des interventions non autorisées sont effectuées sur l'appareil.
- Après expiration de la période de garantie, les réparations peuvent être prises en charge contre facturation par un vendeur spécialisé ou un service d'entretien.

487

DIRECTIVES POUR LA PRÉSERVATION DE L'ENVIRONNEMENT

Cet appareil ne doit pas être mis au rebut avec les déchets ménagers lorsqu'il arrive au terme de sa durée de vie. Il doit être mis au rebut dans un centre de collecte pour le recyclage des équipements ménagers électriques et électroniques. Le symbole sur l'appareil, les instructions d'utilisation et sur l'emballage sont là pour vous rappeler ce point important. Les matériaux utilisés pour la fabrication de l'appareil peuvent être recyclés. En recyclant les équipements ménagés usés vous contribuez de façon importante à la protection de notre environnement. Renseignez-vous auprès des autorités locales pour obtenir des informations concernant les points de collectes des environs.

Emballage

L'emballage est recyclable à 100%, mettez-le au rebut en le séparant des autres déchets.

Produit

Cette appareil est doté d'une marque en fonction de la Directive Européenne 2002.96/EC sur les Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques (DEEE). En faisant en sorte que le produit soit traité de façon adéquate lors de sa mise au rebut vous pouvez contribuer à prévenir des effets néfastes pour la santé humaine et l'environnement.

Déclaration de conformité CE

Cet appareil est conçu, fabriqué et distribué en respectant les objectifs de sécurité de la Directive Basse Tension no 2006/95/EC, les exigences de protection de la Directive EMC 2004/108/EC "Compatibilité Electromagnétique" et les exigences de la Directive 93/68/EEC.

Lieber Kunde,

Herzlichen Glückwunsch und danke, dass Sie dieses qualitativ hochwertige Produkt erworben haben. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig, so dass Sie das Gerät auf bestmögliche Weise nutzen können. Diese Bedienungsanleitung beinhaltet alle notwendigen Instruktionen und Hinweise zu Benutzung, Reinigung und Wartung des Geräts. Wenn Sie diese Instruktionen befolgen, erzielen Sie garantiert ein exzellentes Ergebnis, Sie sparen Zeit und vermeiden Probleme. Wir hoffen, dass die Verwendung dieses Geräts Ihnen viel Freude bereitet.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

- Lesen Sie alle Anleitungen.
- Berühren Sie keine heißen Teile. Benutzen Sie Handgriffe oder Knöpfe.
- Zum Schutz vor Stromschlag Gerät, Netzkabel oder Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, wenn Zubehörteile ausgewechselt werden oder wenn das Gerät gereinigt wird. Sind Netzstecker oder Netzkabel beschädigt, dann benutzen Sie das Gerät bitte nicht. Das gleiche gilt, wenn das Gerät nicht richtig funktioniert oder in irgendeiner anderen Weise beschädigt ist.
- Die Benutzung nicht empfohlener Zubehörteile kann zu Verletzungen führen, außerdem verlieren Sie Ihre Garantieansprüche.
- Nicht im Freien oder in unmittelbarer Nähe von Wärmequellen benutzen.
- Netzkabel nicht über die Tischkante hängen lassen und von heißen Oberflächen entfernt halten. Betreiben Sie das Gerät nicht unterhalb oder in unmittelbarer Nähe von Vorhängen oder Gardinen.
- Dieses Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Stellen Sie das Gerät sicher auf einer ebenen Arbeitsfläche auf.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist nicht für Personen mit körperlich, sensorisch oder geistig eingeschränkten Fähigkeiten, oder für unerfahrene und unwissende Personen geeignet, es sei denn, diese wurden von einer schutzbefohlenen Person in Bezug auf den Gebrauch des Geräts beaufsichtigt oder angeleitet.
- Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt mit dem Gerät, um sie vor den Gefahren im Umgang mit elektrischen Geräten zu schützen. Suchen Sie für das Gerät also einen Platz aus, der für Kinder unzugänglich ist. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht herunterhängt.
- Der Einbau einer Fehlerstromschutzeinrichtung in dem Stromkreis, der das Badezimmer versorgt, bietet zusätzlichen Schutz. Dieses Gerät muss über einen Nennauslösestrom von maximal 30 mA verfügen. Lassen Sie sich von Ihrem lektroinstallateur beraten.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung gesteuert werden.
- **Achtung:** Um Gefahren aufgrund einer versehentlichen Rücksetzung des Temperaturbegrenzers zu vermeiden, darf das Gerät nicht durch ein externes Schaltgerät, wie z.B. einem Time,r mit Strom versorgt werden, oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig vom Programm ein- und ausgeschalten wird.

BITTE BEWAHREN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR SPÄTERES NACHSCHLAGEN AUF.

TEILEBEZEICHNUNG

1. Glastüre
2. Temperaturregler
3. Kontrollleuchte
4. Hitzewahlschalter
5. Zeitschalter
6. Rost
7. Backblech
8. Griff

ERSTINBETRIEBNAHME

- Die gesamte Geräteverpackung entfernen.
- Überprüfen, ob die Gerätespannung mit der Stromspannung Ihres Hauses übereinstimmt. Nennspannung : AC 220-240 V 50 Hz
- Vor Erstinbetriebnahme des Geräts alle losen Teile in warmem Seifenwasser abwaschen. Danach gründlich spülen und abtrocknen. Diese Teile sind auch spülmaschinenfest.
- Das Gerät immer auf eine ebene, stabile Oberfläche stellen und einen Mindestabstand von 30 cm um das Gerät einhalten.
- Dieses Gerät ist für Installation und Benutzung im Freien nicht geeignet. Das Gerät an einem sicheren Ort aufstellen.
- Nicht zu nahe an einer Wand, die Wand kann brennen oder sich verfärben. Bitte sicherstellen, dass Vorhänge oder ähnliche Gegenstände mit dem Gerät nicht in Kontakt kommen. Nichts zwischen die Unterseite des Geräts und die Oberfläche, auf der das Gerät steht, legen, um einen Brand zu vermeiden.
- Speisen wie Brot, Pizza und Fleisch, die zu lange im Ofen gegart werden, können brennen; dies kann verhindert werden, indem die Speisen regelmäßig kontrolliert werden und nicht zu lange im eingeschalteten Ofen bleiben. Speisen in Gläsern oder Dosen niemals direkt im Ofen erhitzen, sie könnten durch die Hitze explodieren und Verletzungen verursachen. Immer feuerfeste Schüsseln und Teller verwenden.
- Bei Erstinbetriebname können Gerüche und Rauch aus dem Ofen austreten; das ist normal, deshalb das Gerät in einem gut belüfteten Raum benutzen.

Achtung!
Die Außenseite des Geräts wird ebenfalls erhitzt. Auf keinen Fall berühren, um ernsthafte Verletzungen zu vermeiden. Zum Öffnen des Ofens immer den Griff an der Glastüre (Nr. 1) benutzen.

VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

- Auf dem Rost (Nr. 6) trockene Speisen, wie z.B. Brot und Pizza zubereiten.
- Das Backblech (Nr. 7) ist für das Garen von Speisen geeignet, aus denen Fett austritt, wie z.B. Fleisch- und Geflügelgerichte.
- Das Backblech (Nr. 7) kann auch unter dem Rost (Nr. 6) platziert werden, um austretendes Fett aufzufangen.

BEDIENUNG

- Mit dem Temperaturregler (Nr. 2) die gewünschte Temperatur einstellen, je nach Zubereitungsart.
- Mit dem Hitzewahlschalter (Nr. 4) den gewünschten Hitzemodus einstellen, auf der nächsten Seite werden die verschiedenen Einstellungen erklärt.
- Den Zeitschalter (Nr. 5) auf 10 Minuten stellen und den Ofen vorheizen, die rote Kontrollleuchte (Nr. 3) und die Anzeige schalten wieder ab, wenn die am Gerät eingestellte Zeit erreicht ist.
- Das Gerät ist betriebsbereit.

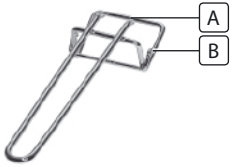
Hitzewahlschalter (Nr. 4)

AUS	Ofen ausschalten
	Nur das obere Heizelement ist eingeschaltet.
	Nur das untere Heizelement ist eingeschaltet.
	Das obere und untere Heizelement sind eingeschaltet.

- Den Rost (Nr. 6), das Backblech (Nr. 7) oder beides in den Ofen schieben. Sie können auf drei Arten positioniert werden.
- Im Inneren des Ofens befinden sich drei Einschubhöhen.
- Mit dem Temperaturregler (Nr. 2) die gewünschte Temperatur einstellen, für die Zeiteinstellung den Zeitschalter (Nr. 5) benutzen, je nach Speisenzubereitung.
- Die gewünschte Hitzeeinstellung durch Drehen am Hitzewahlschalter (Nr. 4) wählen.
- Die maximale Zeiteinstellung beträgt 60 Minuten, die minimale Zeiteinstellung beträgt 2 Minuten.
- Die maximale Temperatureinstellung beträgt 250°C, die minimale Temperatureinstellung beträgt 100°C.
- Die rote Kontrollleuchte leuchtet.
- Sobald am Gerät die eingestellte Zeit erreicht ist, schaltet die Kontrollleuchte aus und am Gerät ertönt ein Audiosignal.
- Immer den mitgelieferten Griff (Nr. 8) benutzen, um den Rost oder das Backblech aus dem Ofen zu nehmen.

A Verwenden mit dem Backblech (Nr. 7)
Den oberen Teil des Griffs an der Oberseite des Backblechs einhängen (Nr. 7).

B Verwenden mit dem Rost (Nr.6)
Clip unteres Ende des Griffs an der Oberseite des Rosts (Nr. 6).



REINIGUNG DES GERÄTS

- Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Alle Teile in warmem Seifenwasser abwaschen. Gründlich spülen und abtrocknen.
- Diese Teile sind auch spülmaschinenfest.
- Die Außenseite mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Das Innere des Geräts mit einem milden Reinigungsmittel oder bestimmten Ofenreiniger reinigen.
- Niemals scharfe und aggressive Reinigungsmittel, Topfreiniger oder Stahlwolle verwenden, weil sie das Gerät beschädigen.
- Das Gerät niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen.
- Das Gerät zum Reinigen nicht in die Spülmaschine legen.
- Wenn das Innere des Ofens verschmutzt ist, kann der Gar- und Backvorgang länger als gewöhnlich dauern.

TIPPS FÜR DIE SPEISENZUBEREITUNG

- Der Ofen ist besonders für die Zubereitung der köstlichsten Gerichte geeignet.
- In der unteren Tabelle finden Sie einige Tipps zur Zubereitungszeit und zur Temperatureinstellung für verschiedene Gerichte.
- Die aufgeführten Temperaturen und Zeiten sind nur Hinweise.
- Die Garresultate sind je nach Rezept, Speisen und Zutaten unterschiedlich.
- Für die genaue Garzeit Ihres Rezepts bitte die Hinweise auf der Packung beachten, falls die Zubereitungszeit angegeben ist.

Hitzewahl:

Rezept	Menge	Temp. °C	Zeit	Hitzewahl
Pizza fraîche	400 g	200 °C	25 min.	3
Cake salé	600 g	200 °C	35 min.	3
Pizza surgelée	450 g	220 °C	15 min.	3
Lasagnes	1500 g	200 °C	40 min.	3
Poulet entier	1500 g	220 °C	90 min.	3
Boulettes de viande	1000 g	200 °C	60 min.	3
Aubergines au fromage	1700 g	200 °C	30 min.	1
Viande grillée	1000 g	220 °C	20 min	1
Pommes de terre émincées	1500 g	200 °C	40 min.	1
Tarte aux pommes	1000 g	190 °C	90 min.	3
Pain	500 g	220 °C	8-10 min.	3
Truite emballée	800 g	190 °C	40 min.	2

Zum Vorheizen des Ofens zur Garzeit ca. 10 Minuten hinzufügen.

GARANTIE

- Dieses Gerät ist für 24 Monate ab Kaufdatum garantiert (bitte Kaufbeleg aufbewahren).
- Während der Garantiezeit werden Defekte aufgrund von Material- und Fertigungsfehlern kostenfrei repariert oder das Gerät wird ersetzt.
- Im Garantiefall verlängert sich die Laufzeit der ursprünglichen Garantie nicht!
- Bitte bewahren Sie Ihren Kaufbeleg auf. Ohne Kaufbeleg nehmen wir keine Garantiearbeiten vor.
- Im Garantiefall geben Sie das Gerät bitte mit allen Zubehörteilen originalverpackt und mit Kaufbeleg bei Ihrem Fachhändler ab.
- Beschädigte Zubehörteile führen nicht automatisch zum Ersatz des gesamten Geräts.
- Bitte wenden Sie sich in einem solchen Fall an unsere Hotline. Glas- und Kunststoffteile unterliegen nicht der Garantie.
- Verschleißteile, Reinigung und Wartung sind nicht durch die Garantie abgedeckt und werden berechnet!
- Bei unerlaubtem Eingriff Dritter verlieren Sie Ihre Garantieansprüche.
- Nach Ablauf der Garantie vereinbaren Sie kostenpflichtige Reparaturen bitte mit
- Ihrem Fachhändler oder dem Kundendienst.

487

HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

Das Gerät darf am Ende seiner Gebrauchsfähigkeit nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es an einer Sammelstelle für Altgeräte ab. Das Symbol auf Gerät, Bedienungsanleitung und Verpackung gibt Hinweise zur Entsorgung. Die Materialien sind entsprechend recyclingfähig. Durch Recycling und andere Formen der Wiederverwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Bitte erfragen Sie die nächste Sammelstelle für Altgeräte bei Ihrer örtlichen Verwaltung.

Verpackung
Die Verpackungsmaterialien sind 100% recyclingfähig.

Produkt
Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie 2002/96/EC für elektrische und elektronische Altgeräte (EAG). Durch korrekte Wiederverwertung helfen Sie beim Schutz unserer Umwelt.

EU Konformitätserklärung
Dieses Gerät wurde entsprechend der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EC und der EMC-Richtlinie 2004/108/EC sowie der Richtlinie 93/68/EEC gefertigt und vermarktet.

Estimado cliente:

Le agradecemos la compra de este producto de alta calidad. Lea el manual de instrucciones con detenimiento para poder sacar el máximo provecho al aparato. Este manual incluye todas las instrucciones y los consejos necesarios para utilizar, limpiar y mantener el aparato. Si sigue estas instrucciones, le garantizamos excelentes resultados, ahorrará tiempo y evitará problemas. Esperamos que disfrute con el uso de este aparato.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Lea todas las instrucciones antes del uso.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o los mandos.
- Para protegerse contra electrocución, no sumerja el cable, el enchufe ni la unidad en agua u otros líquidos.
- Desenchufe la unidad de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Deje enfriar el dispositivo antes de añadir o quitar piezas. No use aparatos con el cable o enchufe dañado, después de que funcionen mal o se hayan dañado de cualquier modo.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato pueden provocar heridas y anular la garantía que pueda tener.
- No lo use en exterior, ni sobre o cerca de fuentes de calor directas.
- No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o encimera, ni toque las superficies calientes o entre en contacto con piezas calientes. No deje que el producto se coloque debajo o cerca de cortinas, persianas, etc.
- Este aparato es solamente para uso doméstico, y sólo para su finalidad.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y nivelada.
- Este aparato precisa supervisión, y por lo tanto nunca debe dejarse encendido o cuando esté caliente sin supervisión por un adulto.
- El aparato no está diseñado para ser utilizado por personas con disminuciones físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimiento (niños incluidos), a menos que estén supervisados o hayan sido instruidos sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Para proteger a los niños de los peligros de los aparatos eléctricos, nunca los deje solos con el aparato sin supervisión. Consecuentemente, al seleccionar el emplazamiento del aparato, piense en un lugar fuera del alcance de los niños. Asegúrese de que el cable no quede colgando.
- Como protección adicional, aconsejamos que instale en el circuito que suministre electricidad al cuarto de baño un dispositivo de corriente residual (RCD) con una corriente residual de funcionamiento que no exceda los 30 mA. Consulte a su electricista.
- El electrodoméstico no está diseñado para ser manejados por medio de un temporizador externo ni un mando a distancia independiente.
- **Precaución:** Para evitar peligros causados por un reinicio inadvertido del corte térmico, este electrodoméstico no debe ser alimentado mediante un dispositivo conmutador externo como un temporizador ni debe ser conectado a un circuito que encienda y apague regularmente la unidad.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA EN EL FUTURO

DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

1. Puerta de cristal
2. Botón de control de la temperatura
3. Luz indicadora
4. Botón de posición del calentador
5. Botón de control de tiempo
6. Rejilla
7. Bandeja de cocción
8. Manilla

PRIMERA UTILIZACIÓN

- Quite todo el embalaje del dispositivo.
- Compruebe si el voltaje del dispositivo se corresponde con el voltaje principal de su casa. Tensión nominal: CA220-240V 50Hz.
- Lave todas las piezas sueltas en agua templada con jabón antes de utilizar el electrodoméstico por primera vez.. Enjuáguelas y séquelas inmediatamente. Estas piezas pueden lavarse en el lavavajillas.
- Coloque siempre la unidad sobre una superficie lisa y estable y deje un espacio mínimo de 30 cm alrededor de la unidad. Este dispositivo solamente es adecuado para su uso en exteriores. Coloque el electrodoméstico en un lugar seguro. No lo coloque demasiado cerca de una pared, puesto que podría quemarse o perder el color. Asegúrese de que no toca cortinas ni nada parecido. No ponga nada entre la parte inferior del dispositivo y la superficie sobre la que está apoyado para evitar que se queme.
- Los alimentos como el pan, la pizza y la carne que estén demasiado tiempo en el horno pueden quemarse, para evitarlo, compruebe regularmente el estado de los alimentos y no los deje demasiado tiempo en el horno. Nunca caliente los alimentos directamente en latas o jarras en el horno, el calor puede hacer que estallen y causarle daños. Utilice siempre recipientes y platos válidos para el horno.
- La primera vez que se use, el horno puede soltar algo de olor y humo, es normal, lo ideal es utilizar el dispositivo en una zona bien ventilada.

¡Precaución!
También se calienta el exterior del horno. Evite cualquier contacto físico, de lo contraio podría resultar seriamente herido. Utilice siempre la manilla en la puerta de cristal (nº 1) para abrir el horno.

UTILIZACIÓN DE ACCESORIOS

- Utilice la rejilla (nº 6) para preparar alimentos secos como pan y pizza.
- La bandeja de horneado (nº 7) es válida para cocinar comida que suelte grasa como la carne y el pollo.
- La bandeja de horneado (nº 7) también se puede colocar bajo la rejilla (nº 6) para absorver la grasa que caiga.

UTILIZACIÓN

- Utilizando la perilla de control de temperatura (nº 2), seleccione la temperatura deseada dependiendo del plato a preparar.
- Utilizando la perilla de control de posición del calentador (nº4) seleccione el modo de calentamiento deseado, la siguiente página le explica las diferentes opciones.
- Coloque la perilla de control de configuración (nº 5) en 10 minutos y precaliente el horno, la luz indicadora roja (nº 3) se encenderá y se volverá a apagar cuando el dispositivo alcance la temperatura deseada.
- La unidad está ya preparada.

Botón de posición del calentador (nº4)

OFF Apaga el horno.

Solamente se enciende el calentador superior.

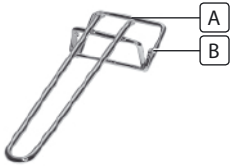
Solamente se enciende el calentador inferior.

Se encienden ambos calentadores, el superior y el inferior.

- Coloque la rejilla (nº 6), la bandeja de horneado (nº 7) o ambos en el horno. Se pueden colocar en tres posiciones.
- Hay tres conductores en el interior del horno.
- Utilice la perilla de control de temperatura (nº 2) para seleccionar la temperatura deseada, para seleccionar el tiempo utilice la perilla de control de tiempo (nº 5), dependiendo del plato a preparar.
- Seleccione la posición de calentador deseada presionando el botón de posición del calentador (nº4).
- La configuración máxima de tiempo es 60 minutos, la configuración mínima es de 2 minutos.
- La configuración máxima de temperatura es de 250ºC, la mínima es de 100ºC.
- Cuando el dispositivo haya alcanzado la temperatura deseada, la luz indicadora se apagará y sonará una señal auditiva.
- Utilice siempre el asa proporcionada (nº 8) para sacar del horno la bandeja de horneado o la rejilla.

A para utilizar con la bandeja de horneado (nº 7)
Enganche la terminal superior de la manilla en la parte superior de la bandeja de horneado (nº 7).

B para utilizar con la rejilla (nº 6)
Enganche la terminal inferior de la manilla en la parte superior de la rejilla (nº 6)



ES

LIMPIAR LA UNIDAD

- Desenchufe la unidad de la fuente de alimentación y deje enfriar el horno.
- Lave todas las piezas en agua templada con jabón.
- Enjuáguelas y séquelas inmediatamente.
- Puede lavarlas en el lavavajillas.
- Limpie las asas con un trapo húmedo.
- Limpie el interior del dispositivo con un detergente suave o con un limpiador específico de hornos.
- No utilice nunca detergentes abrasivos, esponjas duras o de acero, le podría causar daños al dispositivo.
- No sumerja nunca el dispositivo en agua ni otros líquidos. No lo introduzca en el lavavajillas.
- Si el interior del horno estuviese contaminado, los procesos de hervido y horneado puede llevar más tiempo del normal.

TRUCOS DE COCINA

- So horno está excepcionalmente equipado para preparar los platos más deliciosos. En la siguiente tabla encontrará algunos trucos sobre tiempos de preparación y sobre la temperatura del horno para preparar diferentes platos.
- Su horno está excepcionalmente equipado para preparar los platos más deliciosos. En el siguiente cuadro, le mostramos algunos consejos sobre los tiempos de preparación y los ajustes del horno para diferentes platos.
- Las temperatures y los tiempos indicados son puramente indicativos. Los resultados del horneado dependerán de las recetas, los platos y los ingredientes utilizados.
- Para conocer el tiempo de cocinado exacto de su receta, consulte el embalaje, puede que mencione el tiempo de preparación.

Posición del calentador:

Receta	Cantidad	Temp. ºC	Tiempo	Posición
Pizza fresca	400 g	200 °C	25 min.	3
Bizcocho	600 g	200 °C	35 min.	3
Pizza congelada	450 g	220 °C	15 min.	3
Lasaña	1500 g	200 °C	40 min.	3
Pollo entero	1500 g	220 °C	90 min.	3
Albóndigas	1000 g	200 °C	60 min.	3
Berenjenas con queso	1700 g	200 °C	30 min.	1
Carne asada	1000 g	220 °C	20 min	1
Patatas gratinadas	1500 g	200 °C	40 min.	1
Tarta de piña	1000 g	190 °C	90 min.	3
Francesillas	500 g	220 °C	8-10 min.	3
Trucha	800 g	190 °C	40 min.	2

Añada al tiempo de cocinado diez minutos aproximadamente para precalentar el horno.

GARANTÍA

- El dispositivo proporcionado por nuestra empresa está cubierto por una garantía de 24 meses desde la fecha de compra (recibo).
- Durante la duración de la garantía, cualquier avería del dispositivo o sus accesorios debida a defectos de material o fabricación será solucionado sin coste mediante su reparación o, según nuestro criterio, su cambio. El servicio de garantía no implica una ampliación de la duración de la garantía ni da derecho a una nueva garantía.
- La prueba de garantía se proporciona mediante la prueba de compra. Sin la prueba de compra no se realizará ningún cambio ni reparación sin coste.
- Si desea realizar una reclamación de garantía, devuelva la máquina entera en su embalaje original a su vendedor, junto con el recibo.
- Los daños a accesorios no implican el cambio automático gratuito de toda la máquina. En tales casos, contacte con nuestra línea de atención. La rotura de cristales o piezas de plástico siempre tendrán cargo.
- Los defectos ds consumibles o piezas susceptibles de desgaste, así como la limpieza, mantenimiento o cambio de dichas piezas, no están cubiertos por la garantía y, por lo tanto, deben pagarse.
- La garantía queda anulada en caso de manipulación no autorizada.
- Después del fin del periodo de garantía, las reparaciones pueden ser realizadas por vendedores capacitados o el servicio de reparación con el pago de los costes correspondientes.

487

NORMAS DE PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE

Este aparato no debe desecharse con los residuos domésticos al finalizar su vida útil, sino desecharse en un centro de reciclaje de aparatos domésticos eléctricos y electrónicos. Este símbolo en el aparato, manual de instrucciones y embalaje le llama la atención sobre este importante asunto. Los materiales usados en este aparato pueden reciclarse. Reciclando electrodomésticos usados, contribuye de forma importante a la protección del medioambiente. Consulte a sus autoridades locales para obtener información sobre el punto de recogida.

Embalaje

El embalaje es 100% reciclable, devuelva el embalaje de forma separada.

Producto

Este dispositivo tiene una marca de cumplimiento con la Directriz Europea 2002/96/EC. sobre Equipo Eléctrico y Electrónico de Desecho (WEEE). Garantizando que el producto de desecho se procese correctamente, ayuda a evitar las posibles consecuencias adversas para el medioambiente y la salud humana.

Declaración de cumplimiento CE

Este dispositivo ha sido diseñado, fabricado y comercializado de acuerdo con los objetivos de seguridad de la Directriz de Baja Tensión "Nº 2006/95/EC, los requisitos de protección de la Directriz EMC 2004/108/EC de "Compatiblidad Electromagnética" y los requisitos de la Directriz 93/68/EEC.

Estimado cliente,

Parabéns e obrigado por ter adquirido este produto de elevada qualidade. Leia este manual de instruções cuidadosamente para que possa utilizar este aparelho da melhor forma. Este manual inclui todas as instruções e conselhos necessários para a utilização, limpeza e manutenção do aparelho. Se seguir estas instruções é garantido que terá excelentes resultados, que poupará tempo e que evitará problemas. Esperamos que se divirta a utilizar este aparelho.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Leia todas as instruções antes de utilizar o aparelho.
- Não toque nas superfícies quentes. Utilize as pegas ou os botões.
- Para se proteger de algum choque eléctrico, não mergulhe o cabo, a ficha ou o aparelho em água ou em qualquer outro líquido.
- Desligue da tomada quando não o estiver a utilizar e antes de o limpar. Deixe o aparelho arrefecer antes de montar ou desmontar as peças. Não coloque em funcionamento nenhum aparelho com um cabo ou uma ficha danificados ou depois de o aparelho não funcionar correctamente, ou ter sido danificado por qualquer forma.
- A utilização dos acessórios incluídos não recomendada pelo fabricante do aparelho pode causar ferimentos e anular qualquer garantia que possa ter.
- Não utilize no exterior, ou perto de fontes de calor directas.
- Não deixe o cabo dependurado na esquina de uma mesa ou de um balcão, ou toque nas superfícies quentes ou peças quentes ou deixe o produto colocado debaixo ou junto de cortinas, persianas de janelas, etc.
- Este aparelho destina-se só para uma utilização doméstica e para os fins previstos.
- O aparelho deve ser colocado sobre uma superfície nivelada e estável.
- Este aparelho é um aparelho que necessita de supervisão de um adulto e, como tal, nunca deve ser deixado ligado ou ainda quente.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com pouca experiência e conhecimento (incluindo crianças), a não ser que tenham sido instruídas e supervisionadas na utilização do aparelho pela pessoa responsável pela sua segurança.
- No sentido de proteger as crianças dos perigos dos aparelhos eléctricos, nunca as deixe sem supervisão junto do aparelho. Da mesma forma, quando seleccionar o local onde vai colocar o aparelho, faça-o de modo a que as crianças não lhe consigam aceder. Certifique-se de que o cabo não fica suspenso.
- Para maior segurança, aconselhamos a instalação de um dispositivo de corrente residual (disjuntor) no circuito eléctrico que abastece a casa de banho. Este disjuntor deve ter uma corrente residual nominal não superior a 30 mA. Aconselhe-se com o seu electricista.
- O electrodoméstico não foi concebido para ser utilizado com um temporizado externo ou com um sistema de controlo individual.
- **Cuidado:** Para evitar o perigo devido a iniciar inadvertidamente um corte térmico, este electrodoméstico não deve ser alimentado por um aparelho de ligação externo como um temporizador, ou ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo programa.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES PARA FUTURA REFERÊNCIA

DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

1. Porta de vidro
2. Botão de controlo da temperatura
3. Luz indicadora
4. Potão de posição de aquecimento
5. Botão de controlo de tempo
6. Grelha
7. Tabuleiro para cozer
8. Pega

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire todas as embalagens do aparelho.
- Verifique se a voltagem do aparelho corresponde à voltagem principal de sua casa. Voltagem nominal: CA220-240V 50Hz.
- Antes de utilizar pela primeira vez, lave o aparelho e as peças fornecidas em água morna com sabão.
- Limpe e seque cuidadosamente. Estas peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.
- Coloque sempre a unidade sobre uma superfície plana e estável e deixe 30 cm de espaço livre no mínimo à volta da unidade.
- Este aparelho não está adaptado para ser utilizado ou instalado no exterior. Coloque o aparelho num local seguro, não demasiado perto de uma parede, pois a parede pode queimar ou descolorar.
- Certifique-se de que as cortinas ou algo semelhante não estão em contacto com o aparelho. Não coloque nada entre a parte inferior do aparelho e a superfície na qual vai colocar o aparelho para evitar que queime.
- Alimentos como pão, piza e carnes que são cozinhados durante muito tempo no forno podem queimar. Isto pode evitar-se verificando os alimentos no forno regularmente e não deixando os alimentos muitos tempo dentro do forno ligado.
- Nunca aqueça alimentos em frascos ou latas directamente no forno. O calor pode explodir e causar ferimentos. Utilize sempre tigelas e pratos que possam ir ao forno.
- Na primeira utilização, o forno pode largar algum cheiro e fumo. Isto é normal, por isso utilize o aparelho numa zona bem ventilada.

Cuidado!
O exterior do aparelho também aquece. Evite qualquer contacto físico pois pode ferir-se gravemente. Utilize sempre uma pega na porta do forno (n.º 1) para abri-lo

PT

UTILIZAÇÃO DOS ACESSÓRIOS

- Utilize a grelha (n.º 6) para preparar alimentos secos como pão e piza.
- O tabuleiro para cozer (n.º 7) é adequado para cozinhar alimentos que libertem gordura, como pratos de carnes e frango.
- O tabuleiro para cozer (n.º 7) pode também ser colocado por baixo da grelha (n.º 6) para absorver qualquer gordura libertada.

UTILIZAÇÃO

- Utilize o botão de controlo de temperatura (n.º 2) para seleccionar a temperatura desejada para preparar o prato.
- Coloque o botão de posição de aquecimento (n.º 4) no modo de aquecimento desejado.
- Na próxima página poderá ver a explicação das várias definições.
- Coloque o botão de controlo de tempo (n.º 5) nos 10 minutos e pré-aqueça o forno.
- A luz indicadora vermelha (n.º 3) acende-se e apaga-se novamente quando o aparelho atingir o tempo seleccionado.
- O aparelho está pronto a ser utilizado.

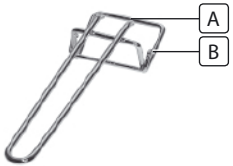
Botão de posição de aquecimento (n.º 4)

OFF	Desligar o forno
	Liga-se apenas o elemento de aquecimento superior.
	Liga-se apenas o elemento de aquecimento inferior.
	Liga-se o elemento de aquecimento superior e inferior.

- Coloque a grelha (n.º 6), o tabuleiro para cozer (n.º 7) ou ambos no forno. Podem ser colocados em três posições.
- No interior do forno estão três condutores.
- Utilize o botão de controlo de temperatura (n.º 2) para definir a temperatura pretendida.
- Para a definição do tempo utilize o botão de controlo de tempo (n.º 5), dependendo do prato a preparar.
- Seleccione a posição de aquecimento desejada rodando o botão de posição de aquecimento (n.º 4).
- A definição máxima de tempo é de 60 minutos e o mínimo de 2 minutos.
- A definição máxima de temperatura é de 250°C e a mínima de 100°C.
- A luz indicadora vermelha acende-se. Quando o aparelho atingir o tempo definido, a luz indicadora apaga-se e o aparelho emite um sinal sonoro.
- Utilize sempre a pega fornecida (n.º 8) para tirar do forno a grelha ou o tabuleiro para cozer.

A Para utilizar com o tabuleiro para cozer(n.º 7)
Prenda a ponta superior da pega na parte superior do tabuleiro para cozer (n.º 7).

B Para utilizar com a grelha (n.º 6)
Prenda a ponta inferior da pega na parte superior da grelha (n.º 6).



LIMPEZA DA UNIDADE

- Retire o cabo da tomada e deixe o aparelho arrefecer. Lave todas as peças com água morna com sabão.
- Limpe e seque cuidadosamente. Estas peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.
- Limpe o exterior do aparelho com um pano húmido.
- Limpe o exterior do aparelho com um detergente suave ou indicado para limpeza de fornos.
- Nunca utilize produtos de limpeza fortes e corrosivos, esfregões ou palha-de-aço, que danificam o aparelho.
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutro líquido.
- Não coloque o aparelho na máquina de lavar loiça para limpá-lo.
- Se o interior do forno ficar contaminado, o processo para cozer e assar pode demorar mais do que o normal.

DICAS DE COZINHA

- O seu forno está excepcionalmente adaptado para preparar os melhores pratos.
- Na tabela abaixo encontrará algumas dicas relativamente ao tempo de preparação e as definições de temperatura do forno para vários pratos.
- As temperaturas e os tempos referidos são apenas indicativos.
- Os resultados de cozedura variam dependendo das receitas, dos pratos e dos ingredientes utilizados.
- Para o tempo de preparação exacto da sua receita, consulte a embalagem, se estiver referido o tempo de preparação.

Posição de aquecimento:

Receita	Quantidade	Temp. ºC	Tempo	Posição
Piza fresca	400 g	200 °C	25 min.	3
Bolo salgado	600 g	200 °C	35 min.	3
Piza congelada	450 g	220 °C	15 min.	3
Lasanha	1500 g	200 °C	40 min.	3
Frango inteiro	1500 g	220 °C	90 min.	3
Almôndegas	1000 g	200 °C	60 min.	3
Beringela com queijo	1700 g	200 °C	30 min.	1
Carne grelhada	1000 g	220 °C	20 min	1
Batatas escalopes	1500 g	200 °C	40 min.	1
Tarte de maçã	1000 g	190 °C	90 min.	3
Pão	500 g	220 °C	8-10 min.	3
Truta no forno	800 g	190 °C	40 min.	2

Adicione aproximadamente 10 minutos ao tempo de preparação para o pré-aquecimento do forno.

PT

GARANTIA

- O aparelho fornecido pela nossa empresa está coberto por uma garantia de 24 meses a contar da data de compra (recibo).
- Durante a duração da garantia qualquer avaria do aparelho ou dos seus acessórios até defeitos de fabrico ou de material serão eliminados sem encargo por reparação ou, se preferir, por substituição. Os serviços da garantia não implicam uma prorrogação da duração da garantia nem conferem nenhum direito a uma nova garantia!
- O comprovativo da garantia é fornecido com o comprovativo da compra. Sem o comprovativo da compra não serão realizadas sem encargo a reparação ou a substituição.
- Se desejar fazer uma reclamação prevista na garantia, devolva a máquina na totalidade e com a embalagem de origem do distribuidor juntamente com o recibo.
- Os danos nos acessórios não significam uma substituição automática sem encargo da máquina na sua totalidade. Neste caso, entre em contacto com a nossa linha de assistência directa. As peças de vidro ou as peças de plástico partidas estão sempre sujeitas a encargo.
- Os defeitos nos consumíveis ou nas peças sujeitas a desgaste, assim como a limpeza, a manutenção ou a substituição das referidas peças não estão cobertos pela garantia e por isso devem ser pagos!
- A garantia termina no caso de adulteração não autorizada.
- Depois do prazo de validade da garantia a reparação pode ser realizada por um fabricante qualificado ou por um serviço de reparação contra o pagamento dos custos decorrentes.

487

INSTRUÇÕES GERAIS SOBRE A PROTECÇÃO DO AMBIENTE

Este aparelho não deve ser colocado juntamente com o lixo doméstico depois da sua vida útil ter terminado, mas deve ser eliminado num ponto central de reciclagem de electrodomésticos eléctricos e electrónicos. Este símbolo indicado no aparelho, o manual de instruções e as embalagens chamam a sua atenção para esta importante questão. Os materiais utilizados neste aparelho podem ser reciclados. Ao reciclar electrodomésticos está a contribuir para promover a protecção do nosso ambiente. Peça às suas autoridades locais informações sobre os pontos de reciclagem.

Embalagens
As embalagens são 100% recicláveis. Devolva as embalagens em separado.

Produto
Este aparelho vem equipado com uma marca que está em conformidade com a Directiva Europeia 2002/96/EC sobre Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE). Ao garantir que o produto é tratado correctamente como um resíduo, está a ajudar nas possíveis consequências adversas para o ambiente e para a saúde humana.

Declaração de conformidade CE
Este aparelho foi construído, fabricado e é comercializado em conformidade com os objectivos de segurança da Directiva "Baixa Tensão" Nº 2006/95/EC, com as exigências da Directiva CEE Nº 2004/108/CE "Compatibilidade Electromagnética" e as exigências da Directiva Nº 93/68/CEE.

Szanowny kliencie,

Gratulujemy i dziękujemy za zakup tego wysokiej jakości produktu. Aby móc możliwie najlepiej korzystać z tego urządzenia, należy najpierw przeczytać uważnie instrukcję obsługi. Instrukcja ta zawiera wszelkie niezbędne instrukcje i porady dotyczące użytkowania, czyszczenia oraz utrzymywania tego urządzenia. Stosowanie się do tych instrukcji gwarantuje uzyskanie doskonałych wyników, oszczędza czas i zapobiega wystąpieniu problemów. Mamy nadzieję, że korzystanie z tego urządzenia będzie bardzo przyjemne.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed pierwszym użyciem należy przeczytać wszystkie instrukcje.
- Nie dotykać gorących powierzchni. Używać uchwytów lub pokręteł.
- Aby uniknąć porażenia prądem, nie zanurzać żadnej części urządzenia w wodzie ani innym płynie.
- Odłączyć urządzenie z sieci, gdy nie jest używane oraz przed czyszczeniem. Przed montażem lub demontażem części, urządzenie należy pozostawić do ostygnięcia. Nie używać urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone, a także po zauważeniu niepoprawnego działania urządzenia lub jakimkolwiek jego uszkodzeniu.
- Stosowanie akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta urządzenia, może spowodować obrażenia ciała oraz utratę gwarancji.
- Nie używać na wolnym powietrzu lub w pobliżu źródeł ciepła.
- Sznur zasilający nie powinien być przewieszony przez krawędź stołu lub blatu i nie powinien dotykać gorących elementów. Urządzenia nie należy umieszczać pod ani w pobliżu zasłon, firanek itp.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej, równej powierzchni.
- To urządzenie nie jest urządzeniem samoobsługowym, dlatego nie powinno być pozostawione bez nadzoru osoby dorosłej, gdy jest włączone lub gorące.
- Gwarancja nie obejmuje stłuczenia elementów ceramicznych.
- W celu zapewnienia dodatkowej ochrony zaleca się montaż wyłącznika różnicowoprądowego w instalacji elektrycznej, doprowadzającej prąd do łazienki. Prąd działania tego urządzenia powinien być nie wyższy od 30mA. Informacje na ten temat uzyskać można u montera instalacji elektrycznej.
- Urządzenie to nie może być obsługiwane za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- **Przestroga:** w celu uniknięcia ryzyka związanego z nieumyślnym zresetowaniem wyłącznika termicznego, urządzenie to nie może być obsługiwane za pomocą zewnętrznego urządzenia przełączającego, takiego jak regulator czasowy, a także nie może zostać podłączone do obwodu regularnie włączanego i wyłączanego przez takie urządzenie.

NALEŻY ZACHOWAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ.

PL

OPIS CZĘŚCI

1. Szklane drzwiczki
2. Pokrętło regulacji temperatury
3. Wskaźnik świetlny
4. Pokrętło pozycji grzania
5. Pokrętło regulacji czasu
6. Kratka
7. Blacha do pieczenia
8. Uchwyt

PIERWSZE UŻYCIE

- Należy usunąć wszystkie elementy opakowania urządzenia.
- Należy sprawdzić, czy napięcie urządzenia jest zgodne z napięciem zasilania w domu. Napięcie znamionowe: AC 220–240 V 50 Hz.
- Przed pierwszym użyciem wszystkie ruchome części urządzenia należy umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń. Następnie należy je dokładnie wypłukać i wysuszyć. Części te można także myć w zmywarce do naczyń.
- Urządzenie należy zawsze umieszczać na płaskiej i stabilnej powierzchni, zostawiając co najmniej 30 cm wolnego miejsca wokół. Urządzenie to nie może być instalowane ani używane na wolnym powietrzu. Urządzenie należy postawić w bezpiecznym miejscu. Nie należy go umieszczać zbyt blisko ściany, ponieważ może ona ulec spaleniu lub odbarwieniu. Należy uważać, aby firanki i im podobne przedmioty nie stykały się z urządzeniem. Nie należy niczego umieszczać między spodem urządzenia a powierzchnią, na której stoi, aby uniknąć spalenia tego przedmiotu.
- Zbyt długo pieczona żywność, taka jak chleb, pizza czy mięso, może ulec spaleniu; można tego uniknąć, sprawdzając regularnie żywność i nie zostawiając jej na długo we włączonym piecyku. Nigdy nie należy podgrzewać żywności w słoikach lub puszkach; ciepło może być przyczyną wybuchu i obrażeń. Należy zawsze używać żaroodpornych misek i talerzy.
- Przy pierwszym użyciu z piecyka może się wydobywać dym i nieprzyjemny zapach — jest to normalne zjawisko; z tego powodu z urządzenia należy korzystać w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.

Przestroga!
Obudowa urządzenia także się nagrzewa. Nie należy jej dotykać, ponieważ grozi to poważnymi obrażeniami. Piecyk należy zawsze otwierać za pomocą uchwytu na szklanych drzwiczkach (nr 1).

KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

- Kratka (nr 6) służy do przygotowywania suchych produktów, takich jak chleb czy pizza.
- Blacha do pieczenia (nr 7) nadaje się do przygotowywania produktów, z których wycieka tłuszcz, takich jak potrawy mięsne czy z kurczaka.
- Blachę do pieczenia (nr 7) można także umieścić pod kratką (nr 6) w celu gromadzenia wyciekającego tłuszczu.

UŻYTKOWANIE

- Za pomocą pokrętła regulacji temperatury (nr 2) ustaw żądaną temperaturę w zależności od przygotowywanej potrawy.
- Za pomocą pokrętła regulacji pozycji grzania (nr 4) ustaw żądany tryb grzania; objaśnienie różnych ustawień można znaleźć na następnej stronie.
- Ustaw pokrętło regulacji czasu (nr 5) w pozycji 10 minut i nagrzej wstępnie piecyk; zaświeci się czerwony wskaźnik świetlny (nr 3) i ponownie zgaśnie po upływie ustawionego czasu.
- Urządzenie będzie gotowe do używania.

Pokrętło pozycji grzania (nr 4)

WYŁ. Wyłączenie piecyka.

Włączenie tylko górnej grzałki.

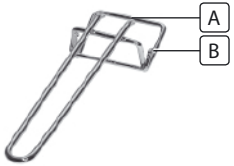
Włączenie tylko dolnej grzałki.

Włączenie zarówno górnej, jak i dolnej grzałki.

- Włóż do piecyka kratkę (nr 6), blachę do pieczenia (nr 7) lub oba te elementy.
- Można je umieścić na trzy sposoby.
- W środku piecyka znajdują się trzy prowadnice.
- Za pomocą pokrętła regulacji temperatury (nr 2) ustaw żądaną temperaturę; czas ustaw przy użyciu pokrętła regulacji czasu (nr 5) w zależności od przygotowywanej potrawy.
- Wybierz żądaną pozycję grzania, przełączając pokrętło pozycji grzania (nr 4).
- Maksymalne ustawienie czasu wynosi 60 minut, a minimalne — 2 minuty.
- Maksymalne ustawienie temperatury wynosi 250°C, a minimalne — 100°C.
- Zaświeci się czerwony wskaźnik świetlny.
- Po upływie ustawionego czasu wskaźnik świetlny zgaśnie i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Kratkę lub blachę do pieczenia należy zawsze wyjmować z piecyka przy użyciu dołączonego uchwytu (nr 8).

A) Używanie z blachą do pieczenia (nr 7)
Zaczep górną końcówkę uchwytu na górz blachy do pieczenia (nr 7).

B) Używanie z kratką (nr 6)
Zaczep dolną końcówkę uchwytu na górze kratki (nr 6).



PL

CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

- Należy wyjąć wtyczkę z gniazdka i pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
- Wszystkie części należy myć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń.
- Następnie należy je dokładnie wypłukać i wysuszyć. Części te można także myć w zmywarce do naczyń.
- Obudowę należy czyścić wilgotną szmatką.
- Wnętrze urządzenia należy czyścić łagodnym detergentem lub specjalnym środkiem do czyszczenia piecyków.
- Nigdy nie należy używać silnych ani żrących środków czyszczących, zmywaków do szorowania ani druciaków, ponieważ mogą one uszkodzić urządzenie.
- Nigdy nie należy zanurzać urządzenia w wodzie ani innym płynie.
- Nie wolno czyścić urządzenia w zmywarce do naczyń.
- Jeśli wnętrze urządzenia ulegnie zabrudzeniu, proces gotowania i pieczenia będzie trwał dłużej niż zwykle.

WSKAZÓWKI KULINARNE

- Piecyk ten jest doskonałym urządzeniem do przygotowywania wspaniałych potraw. W poniższej tabeli zawarto wskazówki dotyczące czasu przygotowywania oraz ustawień temperatury piecyka dla różnych potraw.
- Wskazane wartości temperatury i czasu są tylko zalecane. Wyniki pieczenia różnią się w zależności od przepisów, potraw i użytych składników.
- Dokładny czas pieczenia według danego przepisu można znaleźć na opakowaniu konkretnej żywności, o ile czas ten został podany.

Pozycja grzania:

Przepis	Ilość	Temp. °C	Czas	Pozycja grzania
Świeża pizza	400 g	200 °C	25 min.	3
Solone ciasto	600 g	200 °C	35 min.	3
Mrożona pizza	450 g	220 °C	15 min.	3
Lasagne	1500 g	200 °C	40 min.	3
Cały kurczak	1500 g	220 °C	90 min.	3
Klopsiki	1000 g	200 °C	60 min.	3
Bakłażany z serem	1700 g	200 °C	30 min.	1
Grillowane mięso	1000 g	220 °C	20 min	1
Ziemniaki zapiekane w sosie	1500 g	200 °C	40 min.	1
Jabłecznik	1000 g	190 °C	90 min.	3
Podłużne bułeczki	500 g	220 °C	8-10 min.	3
Pstrąg w paczce	800 g	190 °C	40 min.	2

Do czasu pieczenia należy dodać około 10 minut wstępnego nagrzewania piecyka.

GWARANCJA

- Urządzenie, wyprodukowane przez naszą Firmę, jest objęte 24-miesięcznym okresem gwarancji, poczynając od dnia zakupu (na rachunku).
- W okresie obowiązywania gwarancji, wszelkie usterki urządzenia lub jego akcesoriów, wynikające z wad materiału lub produkcyjnych, będą usuwane nieodpłatnie, drogą naprawy lub wymiany. Usługi gwarancyjne nie pociągają za sobą rozszerzenia czasu obowiązywania gwarancji, ani praw do nowej gwarancji!
- Dowodem gwarancji jest dowód zakupu. Bez posiadania dowodu zakupu, nieodpłatna wymiana bądź naprawa, są niemożliwe.
- Aby złożyć reklamację w ramach gwarancji, należy zwrócić sprzedawcy całe urządzenie w oryginalnym opakowaniu, razem z paragonem.
- Uszkodzenie części nie oznacza automatycznej nieodpłatnej wymiany całego urządzenia. W takim przypadku można zadzwonić na naszą infolinię. Stłuczone szkło czy złamane części plastikowe, zawsze podlegają opłatom.
- Gwarancja nie obejmuje części konsumpcyjnych, podlegających zużyciu, a także czyszczenia, konserwacji czy wymiany takich części – te usługi podlegają opłatom!
- Manipulacje osób nieupoważnionych powodują utratę gwarancji.
- Po wygaśnięciu gwarancji, odpłatnych napraw dokonuje sprzedawca lub warsztat naprawczy.

487

WYTYCZNE DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA

Zużytego urządzenia nie należy wyrzucać razem z odpadkami z gospodarstwa domowego, lecz należy dostarczyć je do punktu zbiorczego domowych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Ten symbol, umieszczony na urządzeniu, w instrukcji obsługi oraz na opakowaniu, ma za zadanie zwrócić Państwa uwagę na ten ważny aspekt. Materiały użyte do produkcji urządzenia, nadają się do ponownego przetworzenia. Oddając zużyte urządzenia domowe do ponownego przetworzenia, przyczyniają się Państwo do ochrony środowiska naturalnego. O informacje dotyczące punktu przetwórstwa wtórnego, należy poprosić władze lokalne.

Opakowanie

Opakowanie nadaje się w 100% do ponownego przetworzenia, należy składować je oddzielnie.

Produkt

Urządzenie posiada oznakowanie zgodne z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC. w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zapewnienie prawidłowego przetworzenia zużytego produktu zapobiega niepomyślnym skutkom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

Deklaracja Zgodności UE

Urządzenie zaprojektowano, wyprodukowano i wprowadzono na rynek, zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, podanymi w Dyrektywie Niskiego Napięcia - nr 2006/95/EC, Dyrektywie Kompatybilności Elektromagnetycznej (EMC) – nr 2004/108/EC oraz wymogami Dyrektywy 93/68/EEC.

Estimado cliente,

Parabéns e obrigado por ter adquirido este produto de elevada qualidade. Leia este manual de instruções cuidadosamente para que possa utilizar este aparelho da melhor forma. Este manual inclui todas as instruções e conselhos necessários para a utilização, limpeza e manutenção do aparelho. Se seguir estas instruções é garantido que terá excelentes resultados, que poupará tempo e que evitará problemas. Esperamos que se divirta a utilizar este aparelho.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Non toccare le superfici calde. Usare presine o manopole.
- Per proteggersi da scossa elettrica, non immergere il cavo, la spina o il dispositivo in acqua o in altro liquido.
- Scollegare dalla presa di corrente quando non in uso e prima della pulizia. Permettere al dispositivo di raffreddarsi prima di inserire o estrarre parti. Non attivare alcun dispositivo che presenti un cavo o una spina danneggiata o dopo il malfunzionamento del dispositivo, o nel caso in cui sia stato danneggiato in qualsiasi modo.
- L'uso di pezzi accessori non raccomandati dal produttore del dispositivo può provocare lesioni e invalida qualsiasi garanzia possiate avere.
- Non usare all'esterno, o su o vicino a fonti di calore dirette.
- Non lasciar pendere il cavo oltre il bordo del tavolo o del banco, o toccare le superfici calde o venire a contatto con le parti calde o lasciare che il prodotto sia posto sotto o vicino a tende, rivestimenti di finestre, ecc.
- Questo dispositivo è per il solo uso domestico e solo per lo scopo per cui è stato progettato.
- Il dispositivo deve essere posizionato su una superficie stabile, piana.
- Questo dispositivo è un dispositivo potenzialmente pericoloso, e come tale non deve mai essere lasciato ACCESO o ancora caldo senza la supervisione di un adulto.
- Questo apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza (inclusi bambini), se non sono supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile per la loro sicurezza.
- Per proteggere i bambini dai pericoli degli apparecchi elettrici, non lasciarli mai senza controllo con il dispositivo. Di conseguenza, quando si sceglie il luogo per il dispositivo, si deve farlo in modo che i bambini non vi abbiano accesso. Fare attenzione che il cavo non penzoli.
- Per una maggiore protezione, vi consigliamo di installare sull'impianto elettrico del bagno un dispositivo di corrente residua (RCD) non superiore a 30 mA. Per ulteriori suggerimenti, rivolgetevi all'installatore di fiducia.
- L'apparecchio non è inteso per essere messo in funzione da un timer esterno o da un telecomando separato.
- **Attenzione:** Per evitare un pericolo dovuto ad un resettaggio involontario del taglio termico, questo apparecchio non deve essere alimentato attraverso un interruttore esterno, come un timer o collegato a un circuito che è acceso o spento regolarmente dal servizio.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI PER UN RIFERIMENTO FUTURO

DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

1. Porta di vetro
2. Pulsante di controllo della temperatura
3. Luce di indicazione
4. Pulsante di posizione riscaldamento
5. Pulsante di controllo del Tempo
6. Griglia
7. Teglia
8. Maniglia

PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere tutti gli imballaggi del dispositivo.
- Controllare se il voltaggio dell'apparecchio corripsonde al voltaggio di rete della vostra casa. Voltaggio massimo : AC220-240V 50Hz.
- Lavare prima di usare il dispositivo per la prima volta tutte le parti staccate in acqua calda e detersivo. Sciacquare e asciugare accuratamente. Queste parti sono anche lavabili in lavastoviglie.
- Posizionare sempre l'unità su una superficie piana e assicurare almeno 30 cm. di spazio libero intorno all'unità.
- Questo dispositivo non è adatto per un uso o istallazione all'aperto.
- Posizionare il dispositivo su un poso sicuro.
- Non troppo vicino al muro, il muro può bruciare o scolorire.
- Assicurarsi che le tende o qualcosa dello stesso tipo non entrino in contatto con il dispositivo.
- Non porre nulla tra la base del dispositivo e la superficie sulla quale posiziona il dispositivo per evitare che questo bruci.
- Il cibo, come pane, pizza e carne che è cotta troppo a lungo nel forno può bruciare; questo può essere evitato controllando il cibo nel forno regolarmente e non strare troppo nel forno acceso.
- Non riscaldare mai cibo in barattoli o scatole direttamente nel forno, il calore può esplodere e causare lesioni. Usare sempre ciotole e piatti resistenti al forno.
- Il forno può diffondere un po' di cattivo odore e fumo al primo utilizzo, ciò è normale quindi usare il dispositivo in un luogo ben ventilato.

Attenzione!
L'esterno del dispositivo è anche riscaldato. Evitare qualsiasi contatto fisico, potete farvi male seriamente. Usare sempre il manico sulla porta in vetro (n. 1) per aprire il forno.

USO DEGLI ACCESSORI

- Usare la griglia (n. 6) per preparare cibi secchi come pane e pizza.
- La teglia (n. 7) è adatta per cucinare il cibo il cui grasso sia stato tolto, come piatti di carne e pollo.
- La teglia (n. 7) può anche essere posizionata sotto la griglia (n. 6) per assorbire qualsiasi rilascio di grasso.

USO

- Usare la manopola di controllo della temperatura (n. 2) per impostare la temperatura desiderata per preparare la pietanza.
- Usare la manopola di controllo della posizione del riscaldamento (n. 4) nella modalità di riscaldamento desiderata, nella pagina successiva vedrete la spiegazione delle varie impostazioni.
- Impostare la manopola di controllo di impostazione del tempo (n. 5) su 10 minuti e preriscaldare il forno, la luce di indicazione rossa (n. 3) e l'indicatore si spengono di nuovo quando il dispositivo ha raggiunto il tempo impostato.
- Il dispositivo è pronto per l'uso.

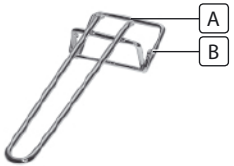
Pulsante di posizione del riscaldamento (n. 4)

OFF	Spegnere il forno
	Solo l'elemento riscaldante superiore è acceso.
	Solo l'elemento riscaldante inferiore è acceso.
	Sia l'elemento riscaldante superiore che inferiore sono accesi.

- Posizionare la griglia (n. 6), la teglia (n. 7) o entrambe nel forno.
- Questi possono essere messi in tre posizioni.
- All'interno del forno ci sono tre conduttori.
- Usare la manopola di controllo della temperatura (n. 2) per impostare la temperature desiderata, per impostare il tempo usare la manopola di controllo del tempo (n. 5), a seconda del piatto da preparare.
- Selezionare la posizione di riscaldamento desiderata accendendo il pulsante di posizione del riscaldamento (n. 4).
- L'impostazione massima di tempo è 60 minuti, l'impostazione minima di tempo è 2 minuti.
- L'impostazione massima di temperatura è 250°C, l'impostazione minima di temperatura è 100°C.
- La luce di indicazione rossa si illumina.
- Quando il dispositivo ha raggiunto il tempo impostato, la luce di indicazione si spegne è il dispositivo dà un segnale audio.
- Usare sempre la maniglia fornita (n. 8) per la griglia o la teglia per estrarlo dal forno.

A per l'uso con la teglia (n. 7)
Clip dell'estremità superiore del manico in cima alla teglia (n. 7).

B per l'uso con la griglia (n. 6)
Clip dell'estremità inferiore del manico in cima alla griglia (n. 6).



PULIRE L'UNITÀ

- Rimuovere la spina dalla presa elettrica e lasciare raffreddare il dispositivo.
- Lavare tutte le parti in acqua calda e detersivo.
- Sciacquare e asciugare accuratamente.
- Queste parti sono anche lavabili in lavastoviglie.
- Pulire l'esterno con un panno umido.
- Pulire l'interno del dispositivo con un detersivo leggero o un detergente dedicato a pulire il forno.
- Non usare mai detergente aggressivi e abrasivi, una retina o una lanetta d'acciaio che danneggia il dispositivo.
- Non immergere mai il dispositivo in acqua o in altro liquido.
- Non mettere il dispositivo in lavastoviglie per pulirlo.
- Se l'interno del forno è contaminato, la bollitura e la cottura in forno possono richiedere un tempo più lungo del normale.

CONSIGLI SULLA COTTURA

- Il vostro forno è eccezionalmente adatto alla preparazione delle pietanze più spettacolari.
- Nello schema in basso troverete alcuni consigli del tempo di preparazione e sulle impostazioni della temperatura del forno per i diversi piatti.
- I tempi e le temperature indicate sono soltanto indicative.
- I risultati della cottura variano a seconda delle ricette, delle pietanze e degli ingredienti usati.
- Per l'esatto tempo di cottura della vostra ricotta, si prega di fare riferimento all'imballaggio, se il tempo di preparazione è indicato.

Posizione di riscaldamento:

Ricetta	Quantità	Temp. °C	Tempo	Posizione
Pizza fresca	400 g	200 °C	25 min.	3
Torta salata	600 g	200 °C	35 min.	3
Pizza congelata	450 g	220 °C	15 min.	3
Lasanga	1500 g	200 °C	40 min.	3
Pollo intero	1500 g	220 °C	90 min.	3
Polpette	1000 g	200 °C	60 min.	3
Melanzane con formaggio	1700 g	200 °C	30 min.	1
Carne grigliata	1000 g	220 °C	20 min	1
Patate gratinate	1500 g	200 °C	40 min.	1
Torta di mele	1000 g	190 °C	90 min.	3
Panini	500 g	220 °C	8-10 min.	3
Trota al cartoccio	800 g	190 °C	40 min.	2

Aggiungere al tempo di cottura approssimativamente 10 minuti per preriscaldare il forno.

GARANZIA

- Il dispositivo fornito dalla nostra Compagnia ha una garanzia che copre 24 mesi a partire dalla data d'acquisto (ricevuta).
- Durante il corso della garanzia qualsiasi difetto del dispositivo o dei suoi accessori o difetti di materiale o di produzione verranno eliminate gratuitamente tramite la riparazione o, a nostra discrezione, tramite la sua sostituzione. Il servizio di garanzia non comporta un'estensione della durata della garanzia, né da diritto ad una nuova garanzia!
- La prova della garanzia è fornita dallo scontrino d'acquisto. Senza lo scontrino d'acquisto non verrà effettuata alcuna sostituzione o riparazione.
- Se si desidera presentare un reclamo inerente la garanzia si prega di portare l'intero apparecchio nell'imballaggio originale al vostro rivenditore unitamente alla ricevuta.
- Danni agli accessori non implicano la sostituzione gratuita automatica dell'intero apparecchio. In tali casi si prega di contattare il nostro numero verde. Vetro rotto o rottura delle parti in plastica sono sempre soggetti ad una spesa.
- Difetti ai consumabili o a parti soggette ad usura, come anche pulizia, manutenzione o sostituzione delle suddette parti non sono coperte dalla garanzia e pertanto devono essere pagati!
- La garanzia scade in caso di manomissione non autorizzata.
- Dopo la scadenza della garanzia le riparazioni possono essere effettuate da un rivenditore competente o da un servizio di riparazioni a fronte del pagamento dei costi conseguenti.

487

LINEE GUIDA PER LA PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

Questo dispositivo non dovrebbe essere inserito nella spazzatura domestica alla fine del suo ciclo di vita, ma deve essere smaltito presso un punto centrale per il riciclo dei dispositivi domestici elettrici ed elettronici. Questo simbolo sul dispositivo, sul manuale d'istruzioni e sull'imballaggio centra la vostra attenzione su questo importante argomento. I materiali usati in questo dispositivo possono essere riciclati. Riciclando i dispositivi domestici usati contribuite a dare una spinta importante alla protezione del nostro ambiente. Chiedere alle autorità locali per informazioni inerenti i punti di raccolta.

Imballaggio
L'imballaggio è riciclabile al 100%, riportare l'imballaggio separatamente.

Prodotto
Questo dispositivo è dotato di un marchio secondo la Normativa Europea 2002/96/EC. sullo smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici (WEEE). Garantendo che il prodotto viene correttamente smaltito come rifiuto, aiutate ad evitare conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

Dichiarazione di conformità EC
Questo dispositivo è progettato, prodotto e marchiato secondo gli obiettivi di sicurezza della Direttiva sul Basso Consumo N° 2006/95/EC, i requisiti di protezione della Direttiva EMC 2004/108/EC sulla "Compatibilità Elettromagnetica" e i requisiti della Direttiva 93/68/EEC.

Kära kund,

Vi tackar och lyckönskar dig för ditt inköp av denna högkvalitativa produkt. Läs bruksanvisningen noggrant så att du kan använda apparaten på bästa sätt. Denna bruksanvisning innehåller alla nödvändiga anvisningar för användning, rengöring och underhåll av apparaten. Om du följer dessa anvisningar kommer du att erhålla utmärkta resultat samt spara tid och undvika problem. Vi hoppas att du kommer att få mycket nöje av denna apparat.

SÄKERHETSRUTINER

- Läs alla instruktioner innan användning.
- Rör inte varma ytor. Använd handtag eller knoppar.
- För att skydda dig mot elektriska stötar, sänk inte ner sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Dra ur kontakten när du inte använder apparaten och innan rengöring. Låt apparaten kylas ner innan du sätter på eller tar loss delar. Använd inte apparaten om den har en skadad sladd eller kontakt eller om apparaten inte fungerar korrekt, eller har skadats på något sätt.
- Användandet av tillbehör som inte rekommenderats av apparatens tillverkare kan orsaka skador och gör all garanti ogiltig.
- Använd inte utomhus eller på eller nära direkta värmekällor.
- Låt inte sladden hänge över bordskanten eller bänken eller röra varma ytor eller komma i kontakt med varma delar eller tillåta produkten att placerar under eller nära gardiner, fönster överdrag etc.
- Denna apparat är endast till för hushållsbruk och det användningsområde den är tillverkad för.
- Apparaten måste placeras på en stadig, plan yta.
- Apparaten får inte lämnas utan övervakning av vuxen person när den är PÅ eller varm.Apparaten bör inte användas av personer med nedsatt fysik, sinnen eller mental kapacitet, ej heller av oerfarna eller personer utan kunskap (Barn inkluderat), om de inte har instruerats i användandet av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- För att skydda barn från faror med elektriska apparater, lämna dem aldrig oövervakade med apparaten. När du väljer placering av apparaten bör du ta hänsyn till att barn inte ska ha åtkomst till den. Se även till att kablar inte hänger ned.
- Av säkerhetsskäl rekommenderar vi även att du installerar en jordfelsbrytare för den krets som strömförsörjer badrummet. Jordfelsbrytaren måste ha en brytströmstyrka som inte överstiger 30 mA. Kontakta en behörig elektriker för mer information
- Apparaten är inte avsedd att användas med extern timer eller separat kontrollsystem.
- **Varning:** För att undvika faror pga. oavsiktlig återställning av värmeutskärningen, får inte denna apparat användas med en extern brytarapparat, som t.ex. en timer, eller anslutas till en säkring som regelbundet stängs av och på.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER FÖR FRAMTIDA REFERENS

BESKRIVNING AV DELARNA

1. Glasdörr
2. Knapp för temperaturreglering
3. Indikatorlampa
4. Knapp för uppvärmning
5. Knapp för tidsstyrning
6. Galler
7. Bakplåt
8. Handtag

FÖRSTA ANVÄNDNING

- Avlägsna allt förpackningsmaterial från enheten.
- Kontrollera att apparatens spänning stämmer överens med nätspänningen i ditt hem. Märkspänning: AC220-240V 50Hz.
- Rengör alla lösa delar i varmt tvålvatten innan du använder enheten för första gången.
- Skölj och torka ordentligt.
- Dessa delar är även diskmaskinsäkra.
- Placera alltid enheten på en plan stabil yta och försäkra dig om ett minimum på 30 cm fritt utrymme runt enheten.
- Denna enhet är inte lämplig för installation eller användning utomhus.
- Placera enheten på ett säkert ställe.
- Dock ej för nära en vägg då den kan börja brinna eller missfärgas.
- Kontrollera så att inte gardiner och liknande föremål vidrör enheten.
- Lägg ingenting mellan enhetens underdel och den yta som enheten placeras på, för att förhindra brandrisk.
- Mat som bröd, pizza och kött som gräddas för länge i ugnen kan brännas, detta kan förhindras genom att regelbundet kontrollera maten och inte lämna den för länge i en påslagen ugn.
- Värm aldrig upp skålar eller burkar med mat i ugnen, värmen kan få dem att explodera och orsaka skador.
- Använd alltid ungssäkra skålar och plåtar.
- Ugnen kan sprida viss lukt och rök vid första användning, detta är fullt normalt, så använd enheten i ett välventilerat område.

Varning!
Enhetens ytterhölje värms också upp. Undvik fysisk kontakt, du kan få allvarliga skador. Använd alltid glasdörrens (nr. 1) handtag för att öppna ugnen.

ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR

- Använd gallret (nr. 6) för att förbereda torr mat, såsom bröd och pizza.
- Bakplåten (nr. 7) är lämplig för tillagning av mat som frigör fett, såsom kött och kycklingrätter.
- Bakplåten (nr. 7) kan även placeras under gallret (nr. 6) för att absorbera droppande fett.

ANVÄNDNING

- Använd knappen för temperaturreglering (nr. 2) för att ställa in maträttens önskade temperatur.
- Använd knappen för uppvärmning (nr. 4) till önskat uppvärmningsläge, på nästa sida förklaras de olika inställningarna.
- Ställ in knappen för tidsstyrning (nr. 5) på 10 minuter och förvärm ugnen, den röda indikatorlampan tänds (nr. 3) och släcks när enheten har uppnått den inställda tiden.
- Enheten är nu klar för användning.

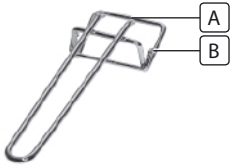
Knapp för uppvärmning (nr. 4)

AV	Slå av ugnen
	Endast det övre värmeelementet är påslaget.
	Endast det lägre värmeelementet är påslaget.
	Både det lägre och övre värmeelementet är påslaget.

- Placera gallret (nr. 6), bakplåten (nr. 7) eller båda i ugnen.
- De kan placeras i tre olika positioner.
- På insidan av ugen är det tre transistorer.
- Använd knappen för temperaturreglering (nr. 2) för att ställa in önskad temperatur, och knappen för tidsstyrning (nr. 5) för att ställa in tiden, beroende på vilken rätt som tillagas.
- Välj önskad uppvärmning genom att ställa in knappen för uppvärmning (nr. 4).
- Den högsta tidsinställningen är 60 minuter, den lägsta inställningen är 2 minuter.
- Den högsta temperaturinställningen är 250°C, den lägsta temperaturinställningen är 100°C.
- Den röda indikatorlampan tänds.
- När enheten har nått sin inställda tid slocknar indikatorlampan och enheten ger ifrån sig en ljudsignal.
- Använd alltid det medföljande handtaget (nr. 8) för att ta ut gallret eller bakplåten ur ugnen.

A För användning med bakplåten (nr. 7)
Fäst handtagets övre del på den övre delen av bakplåten (nr. 7).

B För användning med gallret (nr. 6)
Fäst handtagets nedre del på den övre delen av gallret (nr. 6).



SV

RENGÖRING AV ENHETEN

- Avlägsna stickproppen från eluttaget och låt enheten svalna.
- Tvätta alla delar i varmt tvålvatten.
- Skölj och torka ordentligt.
- Dessa delar är även diskmaskinsäkra.
- Rengör enhetens ytterhölje med en fuktig trasa.
- Rengör enhetens insida med ett milt rengörings- eller ugnsrengöringsmedel.
- Använd aldrig hårda och slipande rengöringsmedel, skrubbsvamp eller stålull, vilket skadar enheten.
- Sänk aldrig ner enheten i vatten eller annan vätska.
- Placera inte enheten i diskmaskin för rengöring.
- Om ugnens insida blir förorenad kan kok- och bakningsprocessen ta längre tid än normalt!

MATRÅD

- Din ugn är utomordentligt lämpad för att förbereda de mest underbara rätterna.
- I tabellen nedan har du några tips om förbedelser, och den ugnstemperatur som krävs för vissa maträtter.
- De angivna temperaturerna och tiderna är endast vägledande.
- Bakresultat varierar beroende på recept, maträtter och ingredienser som serveras.
- För exakt tillagningstid av dina recept, läs förpackning, om tillagningstid nämns.

Uppvärmningsposition:

Recept	Mängd	Temp. °C	Tid	Position
Färsk pizza	400 g	200 °C	25 min.	3
Saltkaka	600 g	200 °C	35 min.	3
Fryst pizza	450 g	220 °C	15 min.	3
Lasagne	1500 g	200 °C	40 min.	3
Hel kyckling	1500 g	220 °C	90 min.	3
Köttbullar	1000 g	200 °C	60 min.	3
Auberginer med ost	1700 g	200 °C	30 min.	1
Grillkött	1000 g	220 °C	20 min	1
Gratinerad potatis	1500 g	200 °C	40 min.	1
Äppelpaj	1000 g	190 °C	90 min.	3
Bröd	500 g	220 °C	8-10 min.	3
Laxlåda	800 g	190 °C	40 min.	2

Lägg på ytterligare 10 minuter för uppvärmning av ugnen.

GARANTI

- Apparaten som vårt företag tillhandahåller täcks av en 24 månader lång garanti som startar på inköpsdatumet (kvitto).
- Under garantins giltighetstid kommer alla tillverknings och materialfel på apparaten, dess tillbehör att åtgärdas utan kostnad genom reparation eller när vi bedömer det nödvändigt, genom utbyte. Garanti servicen förlänger inte garantins giltighetstid inte heller ger den rätt till ny garanti!
- Bevis på garantin tillhandahålls genom bevis på köpet. Utan bevis på köpet, kommer inga kostnadsfria reparationer eller utbyten att utföras.
- Om du vill utnyttja din garanti vänligen returnera hela maskinen inkl original förpackningen till din återförsäljare tillsammans med kvittot.
- Skador på tillbehör innebär inte automatisk gratis utbyte av hela maskinen. I sådana fall vänligen kontakta vår service linje. Trasigt glas eller spruckna plastdelar är alltid köparen betalningsskyldig för.
- Defekter på förbrukningsmaterial eller delar som är utsatta för slitage, så väl som rengöring, underhåll eller utbyte av sagda delar täcks inte av garantin och därför ska dessa betalas!
- Garantin förbrukas vid fall av ej auktoriserad manipulation.
- Efter utgången av garantin kan reparationer utföras av den kompetenta återförsäljaren eller reparationsservice mot betalning för att täcka kostnaderna.

487

RIKTLINJER FÖR SKYDD AV MILJÖN

Denna apparat bör inte kastas i hushållssoporna när den slutat fungera, utan måste kasseras vid en återvinningscentral för elektriska och elektroniska hushållsapparater. Denna symbol på apparaten, instruktionsmanualen och förpackningen är till för att uppmärksamma dig på detta viktiga ärende. Materialet som används i apparaten kan återvinnas. Genom att återvinna använda hushållsapparater bidrar du med ett viktigt steg till att skydda vår miljö. Fråga din lokala myndighet för information rörande samlingspunkter för återvinning.

Förpackning

Förpackningen är 100 % återvinningsbar, returnera förpackningen separat.

Produkt

Denna apparat är utrustad med en märkning enligt EU direktiv 2002/96/EC. För kasserad elektronisk och elektrisk utrustning (WEEE). Genom att försäkra att produkten kasseras korrekt, hjälper du till att minska konsekvenserna på för miljön och hälsan.

Tillkännagivande för överensstämmelse med EC

Denna apparat är designad, tillverkad och marknadsförd enligt de säkerhets direktiv som gäller får låg spänningsdirektivet "Nr 2006/95/EC, skyddskraven för EMC direktiv 2004/108/EC" elektromagnetisk kompabilitet" och kraven för direktiv 93/68/EEC.

SV

Jules Verneweg 87
5015 BH Tilburg, The Netherlands

www.tristar.eu

OV-1421